

专题文明史译丛

Themes in World History



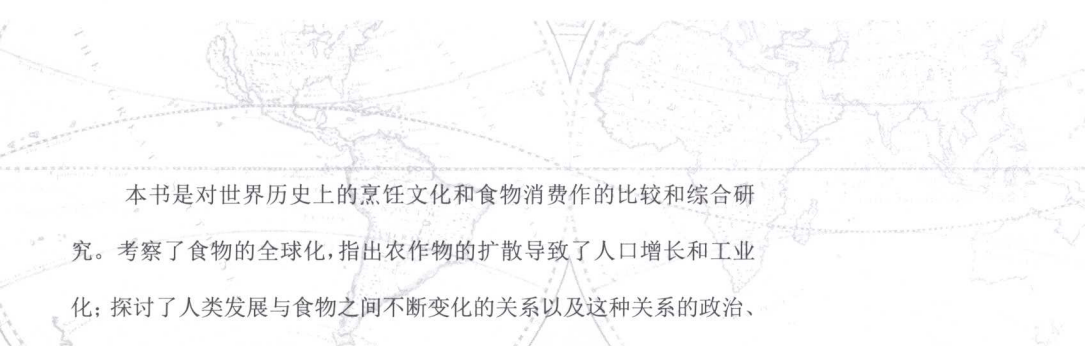
世界历史上的食物

〔美〕杰弗里·M. 皮尔彻(Jeffrey M. Pilcher) 著

张旭鹏 译



商务印书馆
The Commercial Press



本书是对世界历史上的烹饪文化和食物消费作的比较和综合研究。考察了食物的全球化,指出农作物的扩散导致了人口增长和工业化;探讨了人类发展与食物之间不断变化的关系以及这种关系的政治、社会和环境意义。

<http://www.cp.com.cn>

ISBN 978-7-100-11039-6



9 787100 110396 >

定价: 26.00 元

专题文明史译丛

Themes in World History

丛书主编：苏智良 陈 恒



世界历史上的食物

〔美〕杰弗里·M. 皮尔彻 (Jeffrey M. Pilcher) 著

张旭鹏 译



商务印书馆
The Commercial Press

图书在版编目 (CIP) 数据

世界历史上的食物 / (美) 皮尔彻著; 张旭鹏译.

—北京: 商务印书馆, 2015

(专题文明史译丛)

ISBN 978-7-100-11039-6

I . ①世… II . ①皮… ②张… III . ①食物—历史—
研究—世界 IV . ① TS2-091

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 013939 号

所有权利保留。

未经许可, 不得以任何方式使用。

(专题文明史译丛)

世界历史上的食物

(美) 杰弗里·M. 皮尔彻 (Jeffrey M. Pilcher) 著

张旭鹏 译

商 务 印 书 馆 出 版

(北京王府井大街36号 邮政编码100710)

商 务 印 书 馆 发 行

山东临沂新华印刷物流集团

有 限 责 任 公 司 印 刷

ISBN 978-7-100-11039-6

2015年5月第1版 开本 640×960 1/16

2015年5月第1次印刷 印张 11

定价: 26.00 元

Food in World History

Jeffrey M. Pilcher

© 2006, Jeffrey M. Pilcher

All rights Reserved. Authorized translation from the English language edition published by Routledge, a member of the Taylor & Francis Group. No part of this book may be reprinted or reproduced or utilized in any form or by any electronic, mechanical or other means, now known hereafter invented, including photocopying and recording, or in any information storage or retrieval system, without permission in writing from the publishers.

本书中文简体翻译版授权商务印书馆独家翻译、出版,并在中国大陆地区销售。未经出版者书面许可,不得以任何方式复制或发行本书的任何部分。

Copies of this book sold without a Taylor & Francis sticker on the cover are unauthorized and illegal.

本书封面贴有 Taylor & Francis 公司防伪标签,无标签者不得销售。

上海市内涵建设文科师范一流学科项目

上海高校一流学科（B类）建设计划上海师范大学世界史规划项目

教育部人文社科重点研究基地都市文化研究中心规划项目

译丛序言

人类文明史既有宏大叙事,也充满了生动细节;既见证着民族国家的兴盛与衰败,也反映了英雄个人的梦想和血泪。事实上,真正决定文明发展的基本要素,是那些恒常存在的日常生活方式、社会习俗和文化心理等,它波澜不惊却暗流涌动,彼此关联而又催生变化,并裹挟一切外部因素,使之转变成自身发展和变化的动力。因此,那些关乎全球文明发展和彼此共生性因素,无一不成为研究的对象,无一不成为大众阅读的焦点。生态、交往、和平、安全、人口、疾病、食品、能源、犯罪等问题,凡此种种,既是不同信仰、不同制度和不同文化的文明发展需要直面的,又是它们之间彼此交流、进行合作乃至相互促进的基础。在这种文明史的叙述中,阶段性的政治内容相对淡化,长时段文明形态发展的基础——文化和社会生活得以凸显。文明史的目的是介绍、传播人类文明、文化知识与价值观念,更重要的是读者可以通过文明史的阅读明了人类尊严获得的历史,从而塑造自己的生活理念。

在全球化的当下,中国在世界上的地位不断提高,与世界各国往来日益密切,这一方面需要我们阅读文明史以更真实、更全面、更深入地了解域外历史文化、价值观念;另一方面,文明史也可以培育人们更加开阔的思维、更加完善的人格。多读文明史,不仅能让人们认识到文明的多样性、复杂性,使人们能以兼容并包的思维看待世界和人生,而且可以从历史发展的多变中汲取有益的智慧,训练理性思考的能力。

在文化多元交融的全球化时代,了解、掌握人类文明知识和理念

是当代国人应该补上的一课。因此,学术研究不能仅仅局限于象牙塔,虽然这很重要,但更重要的是要让这些知识形态转变为普通民众也能接受的大众文化。况且,普及大众文化,才能不断出现更多的人才参与研究工作,文化也才能不断推陈出新,才能不断出现更丰富的精英文化。这是一个相互依存,循环发展的过程,缺一不可。

主编过“中国历史小丛书”、“外国历史小丛书”的历史学家吴晗先生曾说,“小册子并不比大部头好写”,可见从写作角度来看,浅显易懂的著述并不比那些高头讲章好写。大众阅读是要用较少的时间又能快速获得相关知识,因此叙述不但简明,更要生动,要有历史细节,有重大事件和重要人物的故事点,可见这样的书并不好处理。

第一,大众作品的通俗读物虽然结构简单,但要真正做到“大事不能漏,小事不能错”,达到“悦”读的境界,并不容易。没有受过专业训练,没有宏观视野,没有承上启下的问题意识是难以做到合理选择题材,善于取舍材料,有的放矢的。

第二,真正受大众欢迎的作品必定是能反映当下社会现实的作品,能在读者心目中引起共鸣。纵观古今中外,凡是历史上畅销的、能流传下来的作品,哪部不是切合时代的需求的?从希罗多德的《历史》、司马迁的《史记》,到汤因比的《历史研究》、柯林伍德的《历史的观念》,哪部不是适应时代潮流产生的?再看看目前市面上流行的易中天、钱文忠、于丹的作品,虽然批评的声音不绝于耳,至少让很多民众在一定程度上认知了历史与文化。

第三,历史学家笔下的作品是要从史料中发现故事,而非小说家、历史小说家笔下的故事。这就需要作者有很好的职业训练,不但对史料了如指掌,而且要善于从新的角度去编排、去解释、去阐发。当然历史学家在写作过程中也要发挥想象,但这种想象是以材料为基础,而非小说家的以生活为基础的形象。美国学者海登·怀特认为历史编纂是诗化性质的,历史学与自然科学是根本不同的,因此就其基本特征而

言,史学不是科学而是艺术创作,所以叙事对史学来说是必不可少的。问题在于我们在公众“悦”读方面如何叙事。

第四,相对来说,“悦”读作品讲究的是艺术性、启蒙性、可读性,而非学术著作侧重的学术性、知识性、思想性。历史学家讲究的是“句句有出处,字字有来历”,因此学术性与可读性之间的矛盾是永远存在的,避免不了的,讲究可读性难免让学术含量下降,侧重学术性难免会失去趣味性。但这种矛盾并不是不可调和的,只要用心,不断探索,是能做到深入浅出的。大家写小书的时代真的逝去了吗?前辈著名学者如王力、朱光潜、竺可桢等,都撰写了很多脍炙人口的小书,这是那个时代的要求与需要。

第五,“悦”读作品选题不能墨守成规,要能反映学术界的研究方向、趋势与趣味。20世纪史学最突出的成就是新史学的发达。在新文化史家看来,“文化”并不是一种被动的因素,文化既不是社会或经济的产物,也不是脱离社会诸因素独立发展的,文化与社会、经济、政治等因素之间的关系是互动的;个人是历史的主体,而非客体,他们至少在日常生活或长时段里影响历史的发展;研究历史的角度发生了变化,新文化史家不追求“大历史”(自上而下看历史)的抱负,而是注重“小历史”(自下而上看历史)的意义,即历史研究从社会角度的文化史学转向文化角度的社会史学。牛津大学出版社与劳特利奇出版社在这方面做得比较好,出版过不少好书。如前者出版的“牛津通识”系列,就是比较典型的大家小书,无论是选题还是作者的遴选都堪称一流;后者的选题意识尤为突出,出版了诸如《世界历史上的食物》、《世界历史上的疾病》、《世界历史上的移民》、《世界历史上的消费》、《世界历史上的全球化》等让人叫好的作品,诚如该丛书主编所说:“本丛书专注于在世界历史背景下考察一系列人类历程和制度,其目的就是严肃认真(即便很简单)地讨论一些重要议题,以作为教科书和文献集的补充。相比教科书,这类书籍可使学生更深入地探索到人类历史的某一特殊

层面,并在此过程中使他们对历史学家的分析方式及其对一些问题的讨论有更全面的认识。每一议题都是按时间顺序被论述的,这就使关于变化和延续性的讨论成为可能。每个议题也都是在一系列不同的社会和地区范围内被评估的;这也使相关的异同比较成为可能”。可见文明史因其能唤起大众的“悦”读兴趣而在世界各地有着广泛的市场。

不过当下公众“悦”读中存在冷热不均的现象。中国历史热,世界历史冷。从火爆的“百家讲坛”,到各类“戏说”历史的电视剧,无论是贺岁大片,还是各种图书排行,雄踞榜首的基本是中国历史题材作品。有关域外历史题材的很少,一方面说明我们对域外理解得不够多,另一方面说明我们潜意识里存在中国中心主义,什么都以中国为中心。

高手在民间,公众“悦”读作品也不例外。当下流行的畅销作品的作者基本属于所谓民间写手、草根写手,这些作者难免从“戏说”的角度出发,传播一些非历史的知识文化,值得我们警惕。学者应积极担当,做大家小书的事,这是必需,更是责任。

投资大师罗杰斯给女儿的十二条箴言,其中第六条就是“学习历史”。可见阅读历史获得的不仅仅是知识文化、经验教训,更重要的是让民众明白:人类历史实际上是一部人类尊严获得史。一书一世界,书中自有每位读者的世界。

本丛书为上海市地方本科院校“十二五”内涵建设文科师范一流学科项目,是上海高校一流学科(B类)建设计划上海师范大学世界史规划项目的成果,教育部人文社科重点研究基地都市文化研究中心规划项目。

编者

2013年1月

目 录

译丛序言 / 001

导 言 / 001

第一章 世界最早的食物 / 008

第一部分 食材的大变化 / 019

第二章 哥伦布大交换 / 023

第三章 糖、香料与血 / 032

第四章 新式烹饪 / 041

第五章 道德经济与政治经济 / 051

第二部分 现代的味道 / 061

第六章 工业化的食物 / 065

第七章 饮食与民族建构 / 075

第八章 食物帝国 / 085

第九章 烹饪的迁徙 / 095

第三部分 全球口味 / 103

第十章 枪炮与黄油 / 108

第十一章 绿色革命 / 118

第十二章 麦当劳化及其不满 / 128

第十三章 烹饪多元主义 / 135

结 语 / 141

索 引 / 145

导 言

每个人都需要相同的基本营养物——蛋白质、碳水化合物、维生素和矿物质——但为了满足这些生理需求，人类社会却采取了极为不同的方法。农耕民族维持健康的素食结构中有高达 80% 的淀粉类谷物，北极地区的因纽特猎人几乎一度完全靠鲸肉为生，这可能是高碳水化合物饮食和低碳水化合物饮食的两个极端。无论这两种传统的饮食习惯在日常基础上看起来多么单调，它们却共同显示了世界历史进程中形成的文化适应的范围。过去三百年中，现代工业社会的崛起增加了个人选择，却减少了人类食物供给的整体多样性，就如同新奇的食物和个性化的就餐习惯破坏了在餐桌上形成的群体感一样。

虽然环境、技术和生理机能的物质性制约为人类的饮食设置了界限，但即便是传统社会，在开发可利用资源上也技巧十足。热带高原上的人显然不能捕杀鲸鱼或在北极冰原上收割谷物，但农民们所拥有的大量关于各种小气候的实用知识，使得他们在任何特定田地上都能获得最大收成。尽管一个社会的技术基础能够弥补这些局限，但食物的物质特性，特别是易腐烂性，同样决定着食物的可利用性。利用冷藏确保食物不致腐烂，或许最能反映现代人在烹饪想象力上的失败。而传统的香肠、果酱、腌菜、奶酪等食物的配制方法，就展现了各种早期文明在保存肉类、水果、蔬菜和牛奶上的技术成就。在上千年的时间里，即使是人类的生理机能，也因为克服物质短缺的需要而适应了环境。北欧人和亚洲草原的游牧民族只从阳光中是不能获得充足的维生素 D 的，他们逐渐形成了对乳糖的终身耐受

性,这与大多数人不同,后者只需在童年期消化牛奶,吸收其中所含的维生素 D。

- 2 研究饮食文化必须既要考虑各种食材的物质特性,又要考虑与这些食物相关的种种信念和实践。印度人和墨西哥人主要吃素,他们广泛使用各种豆类来代替动物蛋白,并用大量的辣椒和香料调味。将这两个国家进行比较,会有一定的启发意义。烤麦饼(naan)与墨西哥玉米饼(corn tortillas)十分相似。但在这些惊人的相似之外,却是它们之间更为深刻的结构性差异。辣椒被墨西哥厨师视作墨西哥巧克力辣酱(mole)中不可或缺的底料,不像在印度咖喱饭中,辣椒只是诸多调料中的一种。南亚的一顿饭会同时上数道菜,这与拉美的依次上菜也不相同。而对于食物的社会意义分歧更大。墨西哥上层人物通过垄断有限的肉类供应而显得与众不同,印度人却通过弃绝肉食来保持种姓的纯洁。从历史的角度来看,耆那教信徒的非暴力与阿兹特克祭司在仪式中使用人牲的对照也被放大了。

同餐共饮,共同分享食物和饮料,构筑起群体认同的纽带。一家人围坐在炉灶边的日常用餐,提升了亲密而持久的社会联系。各种隐喻也将食物与性别联系起来,进一步巩固了家庭生活的基础。在现代,随着同桌就餐频率的下降,诸如感恩节和圣诞节会餐这样的象征性场合,承载的情感分量就更大。同样,正式的宴会有益于将一种家庭亲密性因素传输到政治关系之中,巩固统治者与臣民之间的关系。不仅如此,相同的饮食习惯有助于界定族裔认同,希伯来人对犹太教规定的各种食物限制的遵守即是如此。基督教的圣餐也说明了同餐共饮的宗教意义——将人与神联系在一起。

关注历史变迁,对理解食物如何帮助塑造人类社会是必不可少的。包括爱尔兰土豆和中国茶在内的饮食认同的最基本联系,都是历史形成的人为产物,让人吃惊的是,它们通常也是近期的产物。茶直到唐朝(618—907年)才开始在中国普及,而在哥伦布航行之前,没有爱尔兰人吃过原产于南美的土豆。从农业和畜牧业的兴起到哥伦布大交换(Columbian Exchange)和工业化,食物生产的转变有着深远的社会影响。新作物、牲畜和技术连续不断的引入带来了人口增长,改变了经济和社会阶级。食物

加工方法的改变对两性关系同样产生了深刻的影响。

世界史的各种研究方法尤其适用于考察这些根本的趋势。诚然，在蒸汽动力出现之前，只有社会上层才能消费域外佳肴或进口香料。大多数人吃的大多数食物，都生长在附近的田地和果园里，或者从人们所熟悉的森林与河流中获得。然而，即便是这些“当地的”动植物，最初也很可能是在地球的另一端驯化或培育的。数千年以来，食物的交换一直是一种不同文明间相互联系的重要形式。因此，世界史学者关注着新食材和烹饪方法融入现存烹饪体系的进程，也关注着饮食和健康观念的跨文化交流。

3

比较研究是世界史的另一重点，它在分析食物生产和饮食习惯的发展，尤其是在审视向现代性转变方面具有同样的重要性。西方人常常认为，他们自己的文化在技术和经济进步上，是唯一精于此道的。但看一下非西方人对诸如法国高级烹饪术或麦当劳汉堡包的反应，便能为这种例外主义的叙述提供有益的修正。

然而，在选择分析比较的恰当案例时必须谨慎。在像本书这样的一本综合性著作中，最成熟的比较都选自知名学者的著作，他们的著作在每章末尾都会提到。不过，由于食物和社会的历史是一个全新的研究领域，本书必然会斗胆提出一些假设，用以支撑大多选自可利用的二手著作中的例子。就将烹饪置于其更为广阔的社会和历史背景这一基本目标而言，本书对比较方法的运用持一种兼容并蓄的态度，但并不希望它显得杂乱无章。本书的每一章都试图考察世界上至少三到四个得到仔细研究且幅员辽阔的地区。全球学术资源的不均衡使得本书具有欧洲中心主义的特点，而非一本期望中的世界史理想之作。读者也可以想象其他替代性的个案研究，它们可能会得出完全不同的结论。如果幸运的话，本书所提出的问题，以及所建议的西方与非西方社会之间的并列讨论，将会促进世界史中这一具有活力的分支学科在未来的研究。

在塑造人类饮食习惯方面，五大历史主题显得至关重要。第一个主题是到目前仍在进行的食物扩散。少数几种谷物，尤其是稻米、玉米和小麦，在当前的全球农业中占有重要地位。一些普通的刺激性食物，包括咖啡、茶、巧克力、糖和香料，同样生长在世界各地的热带种植园里。口味的

偏好也变得全球性了，在美洲培育出来的辣椒，现在正为从东欧到非洲和东南亚的菜肴增添着辣味。这种扩散的机制一直都颇为复杂。尽管商人已经在穿越大陆和海洋运输着陌生的作物，但移民——无论是被迫的还是自愿的——所带来的有关耕种和烹饪技术的文化知识，在食物的传播上同等重要。帝王和走私者也出现在作物扩散的历史中，他们努力形成或打破对宝贵农作物的垄断。普通食客通过他们肠胃的舒适或恶心反应，同样决定着食物的历史。对这种农作物扩散的后果进行评价，同样会问题重重。高产谷物的胜利，明显提高了整个农业的生产力，但其代价却是生物多样性的极大削减。把未来押宝在少数几种“神奇的种子”之上（有可能被证明是不可持续的），现代农业综合经营将会面临丧失人类本来就不稳定的食品安全的风险。

4 贯穿世界历史的第二个重要主题是农业与畜牧业之间的紧张关系。农民和牧民通常生活在不同的环境之中，前者更喜欢水源充足的土地，后者则控制着更为干旱的地区，但二者之间的边界地带一直是持续争夺的所在。罗马帝国与中华帝国的崛起，将农业文明推向顶峰，帝国的衰落却让游牧的日耳曼部落及蒙古部落得以将耕地开拓为牧场。饮食的差异反映了他们极为不同的生活方式；与其定居性更强的邻居相比，游牧民族的肉食嗜好象征着他们的“野蛮”特性。不过，合作也是很常见的，用动物产品交换谷物和烧酒，成为于双方都有利的贸易。在现代早期，绝对主义的农业国家再次在整个欧亚腹地占据上风，但美洲和大洋洲广袤新牧场的开辟，却标志着平衡向新的工业化的畜牧主义倾斜。当代世界的文化冲突依然显著，比如，发展中国家的现代化方案试图将牧民转变为农民，但这一过程既给人民带来了伤害，又破坏了土壤。

食物和其他财富资源的分配也导致阶级差别在历史上出现。在农业社会，由于人们摇摆于生死边缘，仅仅有足够的东西可吃，就可以是社会地位高的标志。骨骼遗迹表明，由于古代埃及和墨西哥贵族享用了更好的饮食，特别是摄取了更多的蛋白质，他们的个头通常都要比百姓高出很多。对珍稀香料和其他异域食物的消费，让上层精英显得更加特殊。在现代世界，随着食物供应变得愈发安全，富人规定着建立在精细而不是数量之上

的新的和更加细化的限制食物的方式。在注重节食的当代世界,肥胖是与社会地位低下联系在一起的。

饮食习惯同样塑造了其他形式的社会认同。任何特定社会里的性别角色,在很大程度上都源于准备食物时的劳动分工以及家庭内部消费品的分配。家长制社会倾向于把日常的喂养工作分派给女人。当男人下厨时,他们通常准备的是高档的菜肴、大块的烤肉、复杂的菜品,或者是敬献给神的供品。男人通常也需要更大份额的食物,并把那些不怎么重要的食物留给妇女和儿童。然而,不管妇女在社会内部的工作如何受到贬低,她们每日做饭的平凡工作还是传递着家庭内部的权力形式。一个文化群体共享的习惯性食物也有助于建立构成族裔认同的各种私人关系。相反,对不熟悉的食物通常表现出肉体上的排斥,能够以一种特别本能的方式将外来人排斥出去,因此便有了诸如“青蛙佬”(frog)、“豆佬”(beaner)和“食狗佬”(dog eater)这样的蔑称。^①

第五个也是最后一个主题,就是国家在决定食物的生产和分配方面的作用。考古学家推测,剩余食物的累积有助于古代国家的崛起,因为地方首领可以利用农业财富来征召追随者,并扩展其政治势力。相应的,政府通过确保其臣民获得充足的食物,从而获得合法性。市场分担着供给的任务,这导致了政治当局与经济利益之间的紧张关系。随着现代性的到来,市场在阻止生存危机方面比政府运作更为有效的信念应运而生,但这一主张在历史上却有着复杂的结局。不管怎样,在过去的两个世纪里,国家权力并没有显著削弱。实际上,统治阶级已经发现了通过食物来行使权力的新手段,比如,有意识地鼓励民族菜肴,将之作为一种赢得民众对新成立的国家效忠的方式。

5

本书通过探讨这五大主题,追踪了食物在全球向现代性转型过程中的影响。第一章通过描述前现代时期欧亚大陆中心地带的烹饪体系为全书作好了铺垫。对古典时期中国和罗马这两个农业帝国的比较,集中在自然资源、烹饪体系、以生产和消费为中心的社会关系、对国家作

① “青蛙佬”是对法国人的蔑称,“豆佬”是对墨西哥人的蔑称,“食狗佬”是对亚洲人的蔑称。——译者注

为食品安全保护者的态度等方面。在后古典时代(约 500—1500 年),伊斯兰厨师融合了地中海菜肴和亚洲菜肴,形成了一种新的综合,它不仅将农作物和烹饪技术结合在一起,也将农耕文化和畜牧文化联系起来。

第一部分考察了现代早期(约 1500—1800 年)烹饪现代性的起源。第二章和第三章认为,全球食物生产的重组源自欧洲的扩张。哥伦布大交换将高产的农作物从新世界引入旧世界,也将家畜和各种病原体从旧世界带到新世界,对两个半球的人口都形成了巨大的冲击。这一过程不仅在性质上不对称,而且在速度和范围方面也不均衡,它为历史学家在研究跨文化交流上提供了许多启发性案例。尽管谷物和牲畜的转移意义重大,但美洲蔗糖种植园的扩张对现代饮食的影响更大。在几个世纪的时间里,糖超过香料,成为远程农业贸易的主要重心,并在后来完全成为人类饮食的基础,对主要的谷物形成了挑战。第四章通过英法两个欧洲社会与经历了许多相似变迁的日本这个非西方社会之间的比较,力图寻求一个更为整体的看待烹饪的视角。第五章同样采用了比较方法的视野,探讨了国家在缓解 18 世纪人口增长和农业革新所导致的社会压力上所发挥的作用。

19 世纪,社会和饮食变化的步伐加快了。第二部分以第六章对供应体系工业化的考察开篇。新技术将生产与消费彻底分离,它改变了品尝食物的方式,甚至改变了对健康的定义,从而极大增加了食品的供给。第七章探讨了民族主义的兴起,它以同样剧烈的方式改变了欧洲和美洲的政治。宫廷御宴的贵族特权与人民主权的观念极不相符,新的精英阶层鼓励民族菜肴的发展,将之作为一种使公民能够在日常生活中理解抽象的政治学说的手段。相比之下,工业化和民族主义并没有给亚洲人和非洲人提供更多的自由和繁荣,反而是各种新形式的帝国主义压迫。然而,尽管欧洲列强力图转变殖民地农业以自利,第八章却表明,它们的属民保持了相当的文化自主权,甚至对宗主国的饮食习惯产生了影响。第九章的重点是无产阶级移民,他们试图借助将自己的传统文化带到工业化国家中,来连接这些特权与从属的世界。这样一来,移民无产者不仅改变了他们故国的烹饪风格,也改变了接纳他们的国家的烹饪风格。

第三部分的主题是 20 世纪烹饪工业化和全球化的持续扩展。工业和民族主义的双重力量通过前所未有的全球性战争而达到顶峰，西方新近才赢得的食品安全因此遭到破坏。第十章和第十一章对新的食品政治进行了考察，前者集中在西欧，后者聚焦于发展中国家。和平的恢复带来了繁荣的复归，但持续发展的工业合理化不顾人们在食品安全上愈发增加的焦虑，这是贯穿第三部分的另外一个主题。随着食品工业向世界上其他新地区的扩散，这些矛盾同样扩大了。现代农业提高了前殖民地的总产量，但与此同时也加剧了本已冲突四起的社会不平等。而且，一些人开始担心少数跨国公司会消灭地方文化，以乏味而又不健康的“快餐食品”取代传统的饮食习惯。然而，正如最后一章所显示的，西方的文化霸权也面临着越来越多的挑战。因此，在公元后第三个千年开始之际，全球食物供应体系和饮食习惯的前景依然不明朗。

从这一叙述中得出的一个结论就是全球化的历史实质。“全球化”这个词汇本身看上去既不明确又来势汹汹，但如果用它来指文化和贸易联系的加剧，那显然它至少已经以烹饪的形式进行了数个世纪之久。尽管诸如快餐和混合菜肴（fusion cuisine）等当代新颖之物可能是前所未有的，但它们同样代表了历史趋势的延续性。因此，考察文化交流和革新的早期形式，有助于评价当今全球化的各种主张。理解历史上人们对新食物的接受，是对因工业标准化而导致多样性丧失作出回应的关键。不仅如此，从以往关于帝国征服或全球移民的经验中，也可以看到公共政策和个人主动性的作用。

历史尽管是连续的，但认识到历史的变迁也同等重要。现代农业确实带来了空前的丰裕，它至少使西方的公民很难想象在备受饥谨折磨的社会中食物有着什么样的意义。随着民族性菜肴对地方特色菜肴的吸纳，随着以牺牲家庭完整为代价的个人选择的增多，围绕食品而形成的各种社会关系也同样在变化。建立在大规模生产制造出来的共同消费偏好基础上的群体，比如喝百事可乐的一代，能否为传统的社会纽带提供那种情感上的满足，似乎仍然难以预料。

第一章

世界最早的食物

8

“文明”是农业的产物，但农耕社会并不总被认为是“文明的”。以狩猎、采集、畜牧为生的游牧民族总是被当作“野蛮人”，而遭到其过着定居生活的邻居驱逐。从狩猎、采集向农业的过渡最早出现在近东，那里丰富的杂草为农作物的培育提供了原材料。约公元前 10000 年，最后一个冰川期的退却，催生出食物积累的新策略。随着时间的流逝，人们通过下意识地选取适合自己的植物并促进其繁殖，而将野生物种转变成有用的谷物，比如大麦、燕麦和小麦。公元前 8000 年，由于食物资源变得更加可靠，游牧部落开始定居在杰里科 (Jericho) 和休于古城 (Çatal Hüyük, 今土耳其境内) 的农业性村落里。早期的农学家也培育出水果、坚果和豆子。埃及尼罗河、美索不达米亚底格里斯河与幼发拉底河有利的自然资源带来了农业上的盈余，这促进了复杂社会的发展。在这样的社会里，获得食物上的不平等有助于界定社会的等级。约公元前 2000 年，古代国家的这种差别也导致了妇女对父权制的从属，这对在农作物培育上起关键作用的妇女来说，是一次具有讽刺意味的逆转。

近东的游牧传统与农业同时出现。虽然几千年来犬都随同人类一起狩猎，但公元前 9000 年左右绵羊的驯化，却为人类提供了最早的家畜类动物。之后，牛和山羊也被驯化，散布在中东和北非的大部分地区。奶制品的使用始于公元前 6000 年左右，它通常被制成奶酪、酸奶和黄油等，人们并不食用生奶。牲畜通过犁地和提供肥料也对农业有所贡献，但牧场和农

田的竞争导致了游牧民族和定居农民间的文化差异。猪成为城市偏好的肉类来源，因为猪繁殖很快并且是杂食动物。

本章的主题是食物的社会功能，它建构了社会等级，造成了人与人之间的差别。本章考察的三种文明，两个属于古典世界，一个属于后古典世界。中华帝国与罗马帝国都发展出精耕细作的农业，也都将烹饪食物视为文明地位的一个标志，这一点将它们与外来“蛮族”区分开来。相比之下，伊斯兰国家对农业传统和游牧传统的同时利用，形成了一个横跨三个大洲的多种族社会。巴格达的宴会大概是世界上最早的烹饪之地，不过罗马和中国的美食同样依赖来自遥远国度的原料。

9

中国的食物

稻米虽然是现代亚洲不可或缺的主食，但历史上，中华文明却起源于不适合种植水稻的北方干旱地区。早在公元前 7000 年，人们就定居在黄河流域的农业村落中，种植营养丰富的小米。水稻的培育可能出现在一些温暖适宜的地方，它们从东南亚一直延展到长江流域，后者逐渐成为中国农业的中心。那种看上去更为原始的游牧生活方式，实际上在约公元前 2000 年的晚近时期才产生，其时突厥语族将骑马的技术带到了中国西部的大草原上。因此，具有地方差异的中国食物很早就产生了。

中国承认农业的这种基础性特点，古代典籍也将食物列为政府八大关切之首。根据传说，商朝的建立者任命他的厨师伊尹为宰相，并将其烹煮食物的鼎作为首要的政权象征。商王举行复杂的献祭仪式慰藉神明与祖先，以确保会有好的收成。商朝被推翻后，西周的统治者自称是稷神的后代，享有天命，以此来强调其统治的合法性。

东周时期，随着中国社会哲学的兴起，食物管控依然是人们关心的重点。孔子（公元前 551—前 479 年）强调了君子的言行和对社会等级的恪守，他将这种礼仪扩展到准备食物时的最微小的细节上。《论语》描述了孔子对用餐的苛求：“失饪，不食，不时，不食。割不正，不食。不得其酱，不食。”^① 通

① 语出《论语·乡党第十》。——译者注

过将个人行为与身体政治融为一体，孔子把精心准备的一餐饭与有道之邦联系了起来。孟子（公元前 372—前 289 年）同样主张统治者的首要职责是确保其臣民有正常的饮食。即便在大部分问题上与儒家思想相背的严苛的法家，也赞同农业的高产对于国家的安康重要性。

10

东周时，中国的烹饪方法和餐饮礼仪具备了注重平衡与形式的特征。准备正式饭菜的第一步是平衡主食和诸如肉类、蔬菜这样的辅食。穷人必然要吃大碗的米饭或小米粥，并佐以黄豆，但饮食准则（膳食指南）却建议富人要避免摄入过多油腻的食物。孔子再一次树立了规范：“肉虽多，不使胜食气。”^① 调味和刀工至今仍是现代中国烹饪的独特特征，其手法在当时也已确立。厨师平衡五味（酸、甜、苦、辣、咸）之术其实反映了五行（金、木、水、火、土）在宇宙中的平衡。

烹饪同样促进了社会等级的产生。《周礼》曾让 2 200 多名侍从准备饮食，其数量比王宫里理想人数的一半还多。其他的一些典籍还根据级别和年纪确立了荤菜和素菜的标准数量，如高官可享用八道菜，下级官员就只有六道菜；年纪越长，享用的菜的种类就越多。每个人被设定每天吃四碗饭。古代的典籍还规定了严格的礼节准则，并特别要求身份低微的人尊重和顺从身份高贵的人。虽然平民百姓无疑有着他们自己正确的行为标准，但那些为贵族准备的典籍，还是谴责了下层阶级的粗鄙行为。

中国人对于奢华宴会的偏爱，与哲学上对简朴和精神滋养的教导很不和谐地并存着。据说为公元前 6 世纪的神秘主义者老子所作的《道德经》，就质朴地告诫人们：“五味令人口爽。”^② 墨子（公元前 470—前 391 年）则明确谴责了贵族的暴饮暴食：“不极五味之调、芬香之和，不致远国珍怪异物。”^③

一个建立在体液基础上的医学体系最终从奢侈与简朴之间的紧张关系中脱颖而出。中国的医生将道家的阴阳观念应用于食物，建议病人通过平衡“热性”食物和“寒性”食物来保持身体健康。所谓“热性”和“寒

① 语出《论语·乡党第十》。——译者注

② 语出《老子·第十二章》。——译者注

③ 语出《墨子·节用中》。——译者注

性”并不是指温度,而是指它们对身体的影响。比如,肉类、姜和油炸食品属“热性”;相反,卷心菜、贝类和水煮食品则属“寒性”。发烧的人应该吃寒性食物,而感冒患者则应食用热性食物。大米、小米这样的谷类属于“平性”。这一体系在公元5世纪佛教传入后才正式确立下来,但在特殊食物的确切性质上,分歧仍然存在。

汉朝(公元前206—公元220年)治下数百年的稳定使农业革命成为可能。农业上的创新在东周时就已开始,当时已出现了锻造的铁犁,汉代的官员也编制了详尽的农业手册,并维持着国家粮仓以备饥荒。新的烹饪方式对生产力的发展亦很有利。小麦本是用来做粥的次等粮食,但面条发明后便广泛传播。根据公元2年的人口普查,集约农业使中国的人口增加两倍,达到六千万,但代价是土地越来越集中化。尽管也有社会福利政策,但农民的困境还是引发了许多叛乱。皇帝王莽(9—23年在位)尝试推行土地分配计划,却被推翻并遭杀害。

11

中国的农学家同样将烹饪作为一种将汉人与生活在长城之外的游牧民族区分开来的文明标准。“野蛮的”部落被认为只吃生肉且不食谷物,这与文明的饮食准则相悖。汉人小心翼翼地避开游牧蛮族才吃的牛奶和奶酪,但到东晋与南北朝(317—589年)时,随着大量外族的入侵,奶制品至少已经被北方的汉人接受。当北方人带着猜疑的眼光看待南方奇怪的水生动物、土特产和调料时,烹饪就已经显示出一种明显的地方特色。尽管汉人自认为属于“中央之国”,但文化交流对其文明的产生是必不可少的,文化上的交流起始于黄河流域与长江流域之间的接触。这种食物的交换以及区别于外部游牧民族的社会认同的建构,也是古代世界另外一个伟大帝国罗马的标记。

古代地中海世界的食物

与中国人不同,罗马人作为地中海文明世界的野蛮征服者,在帝国之路上高歌猛进。统治着罗马的伊达拉里亚国王直到公元前509年共和国建立之时,一直以丰产的农业和奢侈的飨宴闻名于世。埃及虽然已经过了

其全盛期，但仍然以永远富足的尼罗河和已然古老的金字塔保持着文明的典范。与此同时，希腊人和腓尼基人已经在遍及地中海和黑海流域的地方积极主动地建立殖民地，并种植小麦、橄榄和葡萄。来自这些偏远贸易帝国的商人们在谷物、食用油和葡萄酒上做着赚钱的买卖，他们还经营诸如蜂蜜、香料和鱼酱（garum，一种由发酵的鱼肉和芳香草制成的辣酱）之类的奢侈品。虽然大多数人口以农业为生，但即便最能自足的农民也会通过市场买卖货物。

12

从罗马共和国的日常食物中，可以看出公民兵清心寡欲的朴素，他们通常只耕种着一小块土地。一碗简单的二粒小麦粥，辅以蛋白质丰富的蚕豆，便是一顿饭的主要部分。卷心菜、绿叶菜和其他蔬菜增加了进餐的花样，就连城市居民都有菜园。与中国人所有东西都要烹饪的实践相反，罗马人通常将农产品拌上大量橄榄油做成沙拉生吃。严格说来，罗马人认为太阳“烹饪”了蔬菜，这与真正的生肉是不一样的。由于草和饲料的稀缺，即使有钱人也很少吃动物蛋白。罗马人主要吃猪肉，而非牛肉或希腊人喜欢吃的鱼肉。葡萄酒是普遍的饮料，但其品质会因为社会阶级的不同而相差很多。出征的军团的士兵则吃肉、面包片，喝粥及掺了水的醋。

罗马人会为了公民宴会而将这些节俭的日常习惯抛在一边，这样的宴会在政治、社会和宗教生活中扮演着重要角色。按照规定，宴会上献祭用的肉要被吃掉，这些肉要么在宗教庆典上被参加者直接食用，要么庆典之后在市场上出售。不论上述哪种情况，富人都会享有最大的份额。虽然表面上是地位平等之人的聚会，但公共晚宴还是反映了社会与政治上的等级差异。贵族阶级的成员款待出身平民的客人是为了确保他们的选票，元老院的议员却对为大众提供免费晚餐的行为很是不满，认为这是庇护体制的滥用。平民由于构成了参加宴会和葬礼的群体之一，也分享了这种社交活动。

古希腊、古罗马人对国家和市场的态度明显不同于中国人对公共福利的执著。打造一种自力更生的农民兵的民主共和理想，使国家即使在饥荒时也不会直接给人民发放粮食。个人充其量只是以“施主”（euergetes）的身份表达一下他作为公民对穷人的关心。到公元前2世纪，雇用奴隶

劳作的大庄园已经取代了之前作为军团一份子独立自主的小农耕作方式。公元前133年，格拉古兄弟(Marcus and Gaius Gracchus)试图通过分配土地来恢复社会平衡，却遭到与中国改革家王莽一样的下场。对于像尤利乌斯·恺撒(Julius Caesar)这样野心勃勃的政治家来说，提供面包和竞技表演反而成为有效的策略。共和国灭亡后，皇帝奥古斯都(Emperor Augustus, 公元前28—公元14年在位)将帝国首都的食物供给交由官员专办，他们从埃及进口粮食以确保罗马上百万的居民不再滋事。其他地方的食客则仍然依靠市场和地主偶尔的施舍为生。

怀旧的罗马评论家将共和国美德的堕落都怪罪于希腊人的颓废。讽刺作家普劳图斯(Plautus, 公元前254—前184年)认为，罗马最早的烹饪发生于公元前187年，而在之后半个世纪之内，希腊的面包就的确取代了罗马传统的粥。向东部的扩张使罗马接触到香料贸易，虽然此后颁布了一系列节约法令，但效果甚微。阿比修斯(Apicus)撰写的食谱记录了帝国菜肴的高级与奢华。佩特洛尼乌斯(Petronius)的小说《萨蒂里孔》(*Satyricon*)描述了出身奴隶的新贵特里马尔齐奥(Trimalchio)举办的粗俗宴会，他在一次宴请上呵斥一名厨子不切肉就将一整头猪端上桌来。当这个倒霉的家伙划开猪肚子时，“切口因为内部压力而变大，里面的东西喷泻而出，但不是猪的肠子和其他内脏，而是一串串翻滚而下的香肠和血糕。”道德家们无疑夸大了这起令人作呕的事件，但希腊人却给医生们提供了处理因暴食引发不适的办法。他们提倡能平衡血液、黏液、黄胆汁和黑胆汁这四种体液的饮食，这种方法通过希腊化世界对穆斯林，也可能对中国人的观念产生了影响。

13

因此，从食物的角度给文明下定义，罗马的情况要比中国更有问题。吃面包和饮用葡萄酒的饮食习惯将罗马人与大量吃肉(匈奴人可能还吃生肉)、喝麦芽酒的蛮族人区别开来。但同时，罗马人通过想象一种质朴的过去而试图将自己与希腊人的放纵拉开距离。随着越来越多的日耳曼人在帝国境内定居，罗马人与蛮族人之间的这些差异也就日渐模糊。新来的蛮族人接受了罗马人品尝葡萄酒的习惯，但也保留了他们的放牧经济。渐渐地，公共救济中开始包括肉类，就连奴隶也会有一定的肉类配额。之所

以出现这种慷慨行为，可能是因为帝国鼎盛时期的农耕田在帝国衰退后，又重新变成了森林和牧场。汉朝的灭亡固然使人口经历了同样的减少，但汉族人最终还是同化了外来入侵者并恢复了帝国秩序。罗马人认同中的矛盾之处——这一点可以从罗马人对食物的不同态度中看出——可能使西罗马帝国不能像中国那样维持统治。随着古典时代之后新文明的兴起，地中海世界的饮食习惯将继续发生变化。

伊斯兰世界的多民族饮食

在610年左右伊斯兰教创立之前，先知穆罕默德率领骆驼商队穿越阿拉伯半岛，由此将沙漠的游牧生活方式与绿洲和沿海的定居农村联系在一起。伊斯兰教同样将不同的文化传统合成一种新文明。在第二任哈里发欧麦尔·伊本·哈塔卜(Umar ibn Abd al-Khattab, 634—644年在位)的率领下，伊斯兰军队攻打并征服了萨珊波斯和拜占庭帝国的大部分领土，也因此继承了波斯和希腊的文化传统。穆斯林的统治在一个世纪之内从西班牙延伸至北非，从中东直抵印度，这使得人们可以接触来自亚非欧三大洲的食材和烹饪方法，为一种能够在已知世界流行的菜肴奠定了基础。

哈里发国家的大一统鼓励广泛的贸易与移民，并将亚洲的粮食作物引入西方。伊斯兰世界以商业为荣，阿拉伯商人很快便统治了印度洋的航路。《一千零一夜》中描述了巴格达的购物者可以买到的丰富产品：“叙利亚的苹果和奥斯曼的温柏、阿曼的梨、尼罗河的黄瓜、埃及的柠檬和苏丹的枸橼。”对自由劳动征税较低以及拥有土地的机会，吸引着波斯和印度的农民向西移民，他们带来了复杂的灌溉技术和包括水稻、蔗糖、硬粒小麦、柑橘类水果、香蕉、芒果、菠菜、洋葱、茄子等在内的亚洲作物。像西瓜和高粱这些原本产自非洲的植物，也从斯瓦希里(Swahili)海岸绕道运至印度，在印度经过改良后，再被运回非洲和欧洲。在前往麦加的朝圣之路上，西班牙的穆斯林伊本·朱拜尔(Ibn Jubayr)称西瓜的味道尝起来“像糖果或最纯的蜂蜜”——与非洲野生的味道苦涩的西瓜完全不同。

在人口和植物的大规模流动之外,地方性的菜肴却保持着各自的特色。与波斯宫廷御膳的奢华烤肉、卤肉饭、甜食拌甘蓝相比,贝都因牧羊人吃奶制品和一天一餐的习惯从前伊斯兰时代以来就几乎没有改变过。摩尔人统治下的西班牙和巴勒斯坦的厨师们,擅长做新鲜的地中海海鲜,而来自中东的厨师只能接触数量有限的鱼干。大约 13 世纪,蒸粗麦粉(couscous)从摩洛哥慢慢传至叙利亚和伊拉克,这种食物开始是用蒸熟的高梁面粉制作,后来改用蒸熟的硬粒小麦面粉制作。与之相比,随着糖的扩散,甜食和糕点在伊斯兰世界随处可见。

伊斯兰教的饮食规则使这些多样化的地方菜肴得以延续。羊肉是穆斯林的最爱。阿拉伯和犹太屠夫都会进行仪式化的屠宰,以便放干肉里的血。《古兰经》还禁止饮酒,所以酒最终被咖啡替代。穆斯林会在斋月里禁食,在漫长的炎热日子里不吃不喝,这与天主教徒不同,后者只是在四旬斋期间不吃肉而已。虽然好客与施舍在所有社会里都一样,但它们在阿拉伯荒漠里尤其有着深刻的根源,为了穷人而施天课或缴纳什一税是伊斯兰信仰的五大基柱之一。像哈伦·拉希德(Harun al-Rashid, 786—809 年在位)这样慷慨仁慈的哈里发,他表达的只是个人的仁爱,这与中国有组织的福利政策不同,但这一宗教要求比古罗马的公民义务具有更强的责任感。

阿拔斯王朝(750—1258 年)虽然仍对穷人进行施舍,但其对食物的浪费却挑战了伊斯兰社群平等的伦理标准。公元 9 世纪的《守财奴》(*Book of Miser*)一书对阿拉伯人进行了斥责,因为他们吃“波斯食物,吃波斯国王库斯老所吃的食物,吃浸在蜜汁和最纯净清透黄油中的小麦皮……伊本·哈塔卜绝不会同意吃这样的东西。”这里提到简朴的第二任哈里发,其实是在指责当时的巴格达宫廷已经被波斯的奢侈品腐化。在阿拉伯文学中俯拾皆是的“命运之手”也会惩罚那些禁不起精美食物诱惑的人。摩洛哥旅行家伊本·白图泰(Ibn Battuta)讲过一个堪比《一千零一夜》的故事:伊斯兰教法学家鲁米(Jalal ad-Din Rumi)被一个糖果小贩所诱惑,“这位长老抛弃了他的功课,追随小贩而去,消失多年。待他回来之时,早已神志不清,只会吟诵无人能懂的波斯诗歌。”

伊斯兰世界之外的厨师同样从哈里发们世界性的宴会中寻求灵感。中世纪的基督徒与其说从“十字军”那里，还不如说从穆斯林占领的西班牙和西西里地区获得了这些烹饪配方。在意大利，用硬粒小麦制成的通心粉出现于13世纪，两百年后，水稻的栽培传播到北方时，那里的厨师仍在做一种像粥一样的调味饭。虽然很难证明阿拉伯食谱对阿比修斯食谱中相似的烹饪配方有着直接的影响，但学者们还是追踪了阿拉伯食谱与中世纪晚期欧洲食谱对香料的复杂使用方法之间的联系。非洲的厨师们同样受益于新食材和烹饪方法的引进。农作物的传播趋势是向西扩散，亚洲因而很少从中获益。尽管如此，德里苏丹国（1206—1526年）还是对印度北部的烹饪方法产生了深远影响。伊斯兰食谱也出现在中国宋朝（960—1279年）时期的烹饪指南上，但其影响与当地的烹饪革命相比黯然失色，中国的烹饪革命源于占城稻和正在形成中的市场经济所带来的不断增大的压力。随着中国人口在12世纪超过1亿，杭州的饭馆、酒肆夸耀它们菜肴的丰富堪比巴格达宫廷。

由于穆斯林的身份认同深深扎根于对真主的服从，所以他们不需要用是否吃粗俗的食物这样的陈规将他们与非穆斯林区分开来。阿拉伯的商人和朝圣者四处行走，他们对所遇到民族的风俗和食物有着强烈的好奇心。阿拉伯人对包括基督徒、犹太教徒以及后来的印度教徒和佛教徒在内的“圣书上的民族”一概宽容，这一点也有助于他们创造出古典世界之后最具普世性的饮食。

结 论

游牧社会和农业社会之间的紧张关系反映了它们对生态、健康和道德的不同考量。当农民指责游牧民族的流浪生活，后者反过来又逃避封闭土地上生活的单调乏味时，耕犁与放牧之间根本的土地竞争，就转化为不同文化理念之间的竞争。印度和地中海地区广泛食用黄油、奶酪和酸奶，但对乳糖的不耐性却让成年的中国人可能会对牛奶感到恶心。农业社会虽不像游牧民族那样拥有肉类，但也能用大豆、蚕豆和其他蛋白质丰富的

豆类,去平衡以谷物为主的食物。农民所吃的素食基本上还是合理的,但亚临床层面的营养不良在古代世界却很普遍,这种情况与当代发展中国家类似。

本章所考察的三大文明均创造出精细的饮食,这些饮食强化了社会等级,将“开化的”自己与“野蛮的”外族人区分开来。然而,出于道德或健康原因而作出的饮食限制程度却大相径庭。中国人和罗马人在这方面的禁忌要比他们的印度和犹太邻居少得多。所有社会都依赖外国以获取某些食物,如香料和其他奢侈品,这就成为远程贸易形成的重要根源。正如不同社会阶层拥有的食物有所不同一样,对食物的准备也加大了性别上的不平等。制作精美御膳的是男性厨师,为神献祭的通常也是男性祭司,妇女只能负责日常的做饭。虽然食物的生产与消费在现代早期就发生了根本性的转变,但从稳定的农耕社会中所习得的文化模式被证明依然极为稳固。

16

延伸阅读

关于早期农业,参见: Kenneth F. Kiple and Kriemhild Coneè Kiple (eds), *The Cambridge World History of Food*, 2 vols. (Cambridge: Cambridge University Press, 2000)。

关于中国,参见: K. C. Chang (ed.), *Food in Chinese Culture* (New Haven, CT: Yale University Press, 1977); E. N. Anderson, *The Food of China* (New Haven, CT: Yale University Press, 1988); David Knechtges, “A Literary Feast: Food in Early Chinese Literature,” *Journal of the American Oriental Society* 106 (1) (1986): 49–63。

关于地中海文明,参见: Jean-Louis Flandrin and Massimo Montanari (eds), *Food: A Culinary History*, trans. Albert Sonnenfeld (New York: Columbia University Press, 1999); Peter Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity* (Cambridge: Cambridge University Press, 1999); Emily Gowers, *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature*

(Oxford: Clarendon Press, 1993)。

关于伊斯兰世界, 参见: Maxime Rodinson, A. J. Arberry, and Charles Perry, *Medieval Arab Cookery* (Devon: Prospect Books, 2001); Andrew M. Watson, *Agricultural Innovation in the Early Islamic World: The Diffusion of Crops and Farming Techniques, 700–1100* (Cambridge: Cambridge University Press, 1983)。

第一部分

食材的大变化

前现代时期农业经济的发展主要依靠人力和畜力，与之相伴发生的是一种人口增长或减少的周期性变化。从汉代发明的碾米机到穆斯林商人引进的新作物，农业革新比香料——仅限富人食用——这样的远程贸易更具经济意义。起始于现代早期的食物生产全球化，促进了人口与经济的普遍增长，并导致了深刻的社会变化。

欧洲各大国是这一变化的主要受益者，它们借此极大提高了其在全球范围内的政治影响力。古典时代之后，中世纪欧洲仅位于以印度洋为中心的贸易网络的边缘。但葡萄牙和荷兰的大炮很快便赢得对航路的控制，西班牙征服者也在美洲夺取了大片土地。尽管如此，欧洲的霸权在现代早期仍受到某些限制。这些海上国家在亚洲与非洲只获得了一些很小的贸易前哨，它们的经营得到了当地统治者的容忍，但非西方的商人却控制着大部分它们力所不及的香料贸易。从旧大陆带来的新疾病给美洲的土著造成了毁灭性后果，但他们还是顺应了殖民统治以保持更多的文化自主性，尤其是在饮食方面。

热带种植园体系的兴起是欧洲扩张的另一个重要后果。蔗糖种植园出现在加勒比海和巴西，那里先是使用美洲土著作为劳动力，他们死于疾病和过度工作后，从非洲运来的奴隶便填补了劳动力缺口。16—19世纪，跨大西洋的贸易最终将一千多万人口运往美洲。非洲之所以能提供如此之多的人口，还有赖于从美洲引入的高产量粮食作物，但生产率的提高对减轻人口贩运贸易导致的社会和经济

混乱收效甚微。由于蔗糖成为最早的现代全球化商品之一，种植园体系所产生的收益自然流向欧洲的殖民国家。蔗糖被制成朗姆酒之后，就为购买非洲奴隶筹得了资金，而且糖浆为种植园里的劳动力提供了能量。热带种植园还生产糖的结晶体，它与咖啡、茶和巧克力一起，又成为欧洲工人阶级的全新大宗消费品。这些商品的营养价值虽然不高，但却是一种廉价的能量来源，对欧洲的工业化作出了贡献。

现代早期也是一个政治巩固的时期，国王和皇帝们以牺牲传统对手为代价力图将权力集中起来。封建制度赋予了欧洲贵族极大的自主权，但国王与贵族之间的战争给国家间竞争不断加强的时代带来了严重的后果，这个时代始于16世纪的宗教战争，到18世纪的王朝战争时达到顶峰。由于君主宣称拥有绝对的权力，许多贵族便转向了对包括饮食在内的文化追求，以此作为将自己与崛起中的中间阶级区分开来的手段。尽管如此，这种政治发展进行得并不均衡，比如法国和俄国的绝对主义在18世纪达到极点，相反英国贵族却成功地限制了君主的权力。在东亚，新王朝同样成功地集中了权力，但中东的奥斯曼帝国和印度的莫卧儿王朝却因为离心力的影响而逐渐衰落。

即便君主们逐渐战胜了之前的竞争对手，他们还要面临正在兴起的中间阶级带来的新挑战。在欧洲和美洲，包括香料和蔗糖贸易

在内的商业资本主义的发展，使得商人和专门从事这些行业的人积累了大量的财富。他们由于无法进入宫廷社会，便寻求新的地点以展现其在文化方面的成就，并表达他们在政治上的抱负。咖啡馆遂成为这些中间阶级表达他们既不同于贵族也不同于工人阶级的重要公共空间。在亚洲，情况恰恰相反，由于担心财富集中会带来破坏性后果，国家对商人的政治活动作出了更为严格的限制。

可是，即使在最传统的社会，人口增长与经济扩张都带来了极度的不稳定。农作物和农业技术的传播从整体上提供了更好的粮食安全，但18世纪这个转型时代的一个特征却是全球范围内的“粮食骚乱”。各个国家对社会分裂的反应相当不同。中国的官僚精英深谙儒家的责任之道，调动巨大的粮食资源供养迅速增长的人口。像奥斯曼帝国这样缺乏强有力中央权力的国家，却进一步衰败。在欧洲，城市经济供应的窘境则成为不同于中国的政治现代性路径的关键。英国的精英们深信市场具有最为有效的分配粮食的能力，因此即使面对恐怖的饥荒，也坚定地追求自由放任的政策。法国人应对粮食骚乱的经验却逐步形成了一种平衡公私利益的全然不同的态度，这种对粮食骚乱的回应有助于塑造工业资本主义的发展。

第二章

哥伦布大交换

19

哥伦布 1492 年向西寻找通向香料群岛航路的远航,开启了全人类饮食习惯的根本性转变。欧洲与美洲的接触导致的生物和环境的直接后果给人留下了深刻的印象,比如旧世界的疾病在一百年之内就让新世界 80% 的人丧命。在这种无心的细菌战帮助下,西班牙征服者很快占有了疆域广阔的阿兹特克帝国、玛雅帝国和印加帝国。欧洲的动植物在因人口下降而显得空旷的土地上恣意生长,改变了美洲的生态,但西班牙人只是在建立他们母国殖民地复制品这一目标上取得了部分成功。存活下来的美洲土著与欧洲殖民者和非洲奴隶进行了通婚,产生出新的混血民族。在新世界培育出的高产量的粮食作物,不仅成为土著和新来者必不可少的主食,也跨越大西洋反向推动了旧世界的人口革命,为现代人口增长奠定了基础。

不过,这些变化远不是步调一致的。16 世纪时,中国、非洲和中东的农民便开始种植美洲的粮食作物,欧洲和印度却在几百年的时间内对这些美洲作物视而不见。水果和蔬菜也以一种不规律的方式传播,开辟了通往美洲新商路的欧洲人很容易接受他们发现的这些果蔬。但绕道运来的新植物也让很多人不能确定它们的起源。

物质和文化因素共同决定了对新食物的接受。生态在其中起到了重要作用,因为植物在与其最初被培育相似的环境中才能长势最好。热带的作物不能抵抗严寒,但海拔和小气候的变化却带来了生态上的可塑性。新作物的生产率如何,能否与现存的轮作制相适应,也是农民的考虑重点。

厨师们同样认为,不论一种陌生的植物产量有多高,如果它不能用来准备一道美味和诱人的菜式,就不会受到欢迎。尽管哥伦布大交换是一个全球过程,但它还是需要与地方进行协商。

墨西哥

除了火鸡和小型犬,驯化动物的缺失,将中美洲诸文明与其他古典帝国区分开来。美洲土著擅长寻找蛋白质食物,但对谷物、玉米这样的主食仍有很强的依赖性。美洲的劳动主要依靠人力,女人们亲手碾碎玉米,男人们则将沉甸甸的玉米扛在肩上。西班牙征服者引入美洲的牲畜有可能提升了当地人民的生活水平,但也为不习惯牧群的当地农民带来了环境上的危害。

中美洲的玉米是以素食为主的食物结构的基础。玉米提供了碳水化合物和人体所需卡路里的80%,豆子则提供了蛋白质。同时食用玉米和豆子时,作为补充的氨基酸通过形成一种完全蛋白质,从而提高了这两种食物的营养价值。辣椒、南瓜、西红柿和鳄梨(avocado)提供了维生素、矿物质和沁人心脾的香味。在这些素食之外,美洲土著还食用可以获得的任何动物蛋白质,如鹿肉、鸭肉、兔肉、海鲜,甚至老鼠肉、昆虫和湖藻,以之为补充。

墨西哥当地做玉米饼的方法绝对是劳动密集型的。中美洲的妇女首先用一种矿物溶液煮玉米粒,软化难以消化的外皮,并释放出一种可以预防糙皮病的必需维生素烟酸。第二步是跪在让膝盖生疼的磨石上,用手研磨湿的生玉米面团。接下来,用手将柔软的玉米面团拍成圆薄饼,放在陶制的平底锅上进行短暂的烙烤。由于玉米饼和湿的玉米面团过夜后很容易变质,妇女们必须在黎明前加班加点制作,以备男人们去田地里劳作之需。中年女人会警告新出生的女孩:“你会筋疲力尽、劳累不堪,你要准备水去磨玉米,去忙碌。”磨石给妇女带来的重负,这一点尤其能反映中美洲父权社会压迫性的一面。

由于食物的供应有限,社会的统治集团便控制着食物的分配。在玛

雅古城蒂卡尔(Tikal, 4—8 世纪), 营养良好的贵族身高比普通人要高出大约 10 厘米。在阿兹特克帝国扩张的初期, 发生在“第一兔年”(One Rabbit, 1454 年) 的可怕饥荒, 引起了帝国位于小岛之上的首都特诺奇蒂特兰(Tenochtitlan) 对粮食供应的关注。当时, 老蒙特祖马(Moctezuma the Elder) 用独木舟向饥饿的民众运送玉米。后来, 墨西哥城西班牙征服者的市政会议举行盛宴时, 派人在独木舟上分发玉米馅卷(tamales) 便效仿了这一善举。阿兹特克帝国要求臣民缴纳食物和其他商品等贡赋, 这在多产的泽尔高一霍奇米尔科湖(Lake Chalco-Xochimilco) 地区表现得尤为突出。在武士精英阶层中, 市政和宗教性的宴会呈现出竞争的特点, 每一位主人都尽力提供最好的炖辣椒、玉米馅卷和热巧克力。西班牙征服者常惊叹于小蒙特祖马(Moctezuma the Younger, 1502—1520 年在位) 每天所吃的数百道奢华的菜肴。

21

然而, 西班牙饮食和墨西哥土著饮食相遇时, 表现出的却是双方之间的相互厌恶。蒙特祖马的使者报告, 欧洲的面包吃起来“就像干瘪的玉米秆”, 而贝尔纳尔·迪亚斯·德尔·卡斯蒂略^①(Bernal Díaz del Castillo) 却抱怨, 征服墨西哥期间作为口粮而吃的玉米饼“让人痛苦不堪”。墨西哥土著将猪油列为西班牙人带来的折磨之一, 西班牙人同样对当地人吃老鼠和昆虫感到恶心。为了用圣餐代替玉米神, 天主教传教士试图推广小麦, 但农民发现欧洲的谷物根本没有收成, 种植成本也很昂贵, 并且容易生病。但一些有商业头脑的土著还是种植小麦, 以便拿到城里的西班牙市场上交易。结果, 小麦面包和玉米饼就成为种族等级制度中的身份标志。

更具毁灭性的其实是牛、羊这样的欧洲家畜的入侵, 它们繁殖得非常迅猛, 在农村泛滥成灾。畜群的增长和疾病导致的人口下降是同时进行的, 给人的感觉是家畜吃掉了墨西哥土著。在 16 世纪的几十年中, 墨西哥城内只有少量肉类可供销售, 但是对放牧不加控制, 使得食草动物数量超过了土地的承载力, 土壤受到侵蚀而不再适合耕种和放牧。仅仅几十年内, 羊就把肥沃的梅斯基塔尔河流域(Mezquital Valley) 变成了荒芜的沙漠,

① 贝尔纳尔·迪亚斯·德尔·卡斯蒂略(1492—1584 年), 西班牙人, 早年参与了征服中美洲的战争, 晚年撰有《征服新西班牙信史》。——译者注

到 16 世纪末,殖民地市场里的肉再次变得稀缺。

尽管中美洲存在着土地的破坏和欧洲食物与当地食物之间的相互排斥,但饮食之间的相互融合在 16 世纪就已经开始了。墨西哥当地的厨师保留了他们的主食玉米,也学着将猪油用在玉米馅卷中,使之口感松软,更有味道。西班牙殖民者在这一时期也养成了吃豆子和辣椒的口味,因为要买到熟悉的小麦面包,需要支付更高的价格。这种文化混合的过程在南美洲亦然。

秘 鲁

安第斯山脉像一个巨大的梯田,不同的生态地势提供了丰富而多样的食物。山脉的底部濒临太平洋,太平洋洋流给这里带来了浓雾而不是雨水,造成了这里的沙漠气候,但充足的鱼和贝类动物支撑起早在公元前 2500 年就已经出现的复杂社会。山脉向上延伸,进入气候温和的高山谷地,玉米在这里能够与安第斯山脉的谷物和藜麦(quinoa)共同生长。再往上是高于树木生长线的冷雨带,定居在那里的人依靠土豆和其他块根作物为生。山脉的最高海拔处则放牧着美洲驼,这种被驯化的骆驼科动物常常被用来往山上或山下运送货物,还有体态较小的羊驼,它们可以提供上好的羊毛。山脉东面的坡地上培育着古柯叶(coca leaf),生活在高地上的人通过咀嚼它而产生兴奋感。这些不同气候带之间的食物和其他物资的交换,成为安第斯山脉居民饮食和生活的重要方面。

为了使食物长途运输时不会变质,安第斯山脉的厨师十分依赖食物储存的方法。高地的农民将土豆放在雾中和太阳下晾晒,将之“冻干”(chuño)。牧人则将美洲驼的肉脱水成肉干(charqui),并将美洲驼的血做成粥状物,类似欧洲的血肠。同时,来自沿海低地的鱼也用盐腌制或晒干。天竺鼠(guinea pig)是另外一种重要的蛋白质来源动物,这种动物繁殖得特别快,因此不需要对肉进行保存,煮熟或烤熟即可。安第斯山脉的女人也煮玉米或烤玉米,但她们无需每日辛苦的磨玉米,她们做着与牧人和农民同样的工作,种植土豆和收获土豆,男人则用脚踏犁翻土。这样的结果

是她们比墨西哥的妇女享有更大的社会平等权。

印加帝国(1438—1532年)在安第斯山脉的这种食物互惠的传统上建立起高产的经济,国家的领导人因而能够为了整个国家的利益而组织劳动力和重新分配财富。印加帝国征服了大片土地,其疆域南北有3000公里长,从今天的厄瓜多尔延伸至智利。印加帝国以最大的效率重建了帝国内部的各个社群,比如,为了提高玉米的产量,将整个高地村落的居民重新安置在低海拔地区。印加帝国不仅将一些社群整体迁离,也将这些人分散在安第斯山脉的上上下下,创造了呈“群岛”状的被称作“阿伊鲁”(ayllu)的农村氏族公社。在这样的氏族公社里,亲属们生活在海拔不同的地区,在这个地理上被延展了的家族内部交换收获的海产品、玉米、土豆和古柯。阿伊鲁有为帝国服劳役的义务,需要放牧美洲驼和制作食物、衣服等其他物品。印加帝国有着巨大的粮仓,它们既是军事性仓库,也是食物分发中心。粮仓使用一种被称作“奎普斯”(quipus)的方法仔细记录着食物的供应,这是一种具有当地色彩的,以结绳记事法记录数字的账本。被称作“库拉卡斯”(kurakas)的地方贵族,通过分派贡税和分发粮食,起到了国家和人民之间调解人的作用。虽然帝国有着一种平等的理想,但贵族吃的肉要远远多于普通人。根据早期的编年史记载,萨帕·印加(Topá Inca, 1471—1493年在位)甚至命令一些善于奔跑的人,“到海边抓活鱼,海边离库斯科(Cuzco)70或80里格^①……鱼被带来时还活蹦乱跳。”

征服秘鲁与征服墨西哥一样,都给当地带来了疾病与暴行,但先前的田园生活经验有助于减轻哥伦布大交换造成的严重环境后果。贪婪的西班牙人有条不紊地掠夺着印加帝国的国库,拿走一切财宝,卖掉粮食。虽然印加帝国人口已经严重下降,但到1539年秋,在西班牙人到来后不足十年的时间里,库斯科的居民还是遭遇了饥荒。疾病也导致美洲驼大量死亡,但其病原体来自当地而不是欧洲。印加帝国的牧人过去常常小心翼翼地将感染了家畜疥(caracha)的动物清除掉,但在当地的政府崩溃后,瘟疫开始在牧群中蔓延,致使土生土长的羊驼死掉了三分之二。西班牙征服者

① 里格(league),一种通常用于航海的测量单位,1里格相当于4.8公里。——译者注

命令安第斯山脉的牧人饲养牛和羊，这一政策多少还有助于保护当地的农业，但西班牙人却经常故意让家畜恣意破坏当地的农田和灌溉工程，以便按照自己的用途使用土地，尤其是去种植小麦和甘蔗。

征服墨西哥和秘鲁之后的饮食习惯发展，为我们提供了一种有趣的文化适应的比较研究视角。这两块西班牙殖民地因其有利于小麦、甘蔗和家畜生长的多样性生态环境，成为高产的欧洲农业中心。但是，地中海饮食的另外两大支柱橄榄油和葡萄酒，却只在秘鲁而不是墨西哥兴盛起来。虽然难以预测的霜冻使得早期在墨西哥酿酒的尝试失败了，可这里有着和秘鲁一样宜人的气候。西班牙的贸易政策也不能解释两地为什么会有这样的差别，因为确立墨西哥半岛垄断经营某些物品的法令，只是在地区性农业模式固定下来后才颁布。这或许是因为墨西哥的殖民者除了豆子和辣椒外，只喜欢吃猪油和热巧克力这样的替代品。这两块殖民地上的当地贵族，都通过接受欧洲食物来表明自己的社会地位，普通人却情愿吃他们习惯的主食玉米和土豆，他们对从欧洲引入的食物的接受，只在其饮食中占有不起眼的位置，比如，烤牛心（*anticuchos*）只是城市里当地秘鲁人的一道街头小菜。与此同时，美洲的作物却开始改变旧世界。

食物的回流

哥伦布在美洲遇到的食物最终比他原先想寻找的亚洲香料给予了欧洲人更多的好处，但欧洲人在开发这些新的食物宝藏时却令人吃惊的缓慢。美洲的作物并没有在伊比利亚半岛扎下根来，而是被西班牙和葡萄牙商人传播到了中东、非洲和亚洲，只是到了数百年后，它们才被欧洲人接受。决定新作物传播的因素有很多，包括它们是否有助于农业生产和适合某种农业体制，是否易于做成菜肴和被饮食体系接纳，以及能否引起文化上的共鸣。

玉米是原产于美洲的具有多种用途的高产作物，它可以告诉我们对新作物的接受缘何是矛盾的。哥伦布 1493 年将玉米带到了西班牙，但因为它缺乏谷蛋白而不能做成发酵的面包，只适合做粥，被认为最多是一

种饥荒时才吃的食物。1597年,约翰·杰拉德(John Gerard)称玉米“更适于给天鹅而不是给人吃”。与欧洲的情况相反,美洲的谷物在中东传播得相当快,玉米粥在中东的地位就不像在欧洲那么低。玉米在16世纪20年代传入黎巴嫩和叙利亚,它加速了奥斯曼苏莱曼大帝(Süleyman the Magnificent, 1520—1566年在位)统治时期人口的增长。其结果是,许多欧洲人认为玉米是“土耳其”的谷物,而印度人将之称作“麦加玉米”。葡萄牙人将玉米引入西非,它的生产率超过了更加抗旱的小米和高粱。从印度北部开始,玉米在17世纪传播到了中国的内陆省份云南和四川。但是,制作玉米面团的劳动密集型技术却仅限于中美洲。旧世界的厨师用熟悉的办法制作新的玉米食品,他们将玉米像蔬菜一样烧烤,或者将之研碎后掺入面粉中,做成粥,或者像中国人那样做成面条。

辣椒也在已经大量使用香料的地方传播得很快。新西班牙的殖民者虽然很快就接受了美洲土著做的辣椒酱,但西欧人更习惯磨成粉状的肉桂、肉豆蔻和胡椒,他们对触碰这种辛辣的食物犹豫不决,因为它会让人的手和口有一种灼烧感。辣椒入侵旧世界的关键地点是印度,葡萄牙商人将辣椒传入这里,它很自然地融进由多种香料混合制成的通常被欧洲人称作“咖喱”的糊状物之中。像泰国这样受印度文化影响的地方,很快接受了这种新的调味品,泰国人又通过“丝绸之路”从陆路将辣椒传入四川和云南,中国的这两个地方如今以辣菜著称。辣椒也传入土耳其和匈牙利,那里的人逐渐对辣椒面开始上瘾。辣椒在非洲也广为传播,成为从印度洋贸易传播到此的香料的补充。

比较一下中国的和印度的经验,我们可以看到社会状况对美洲作物的传播有着一定的影响。中国的农业虽然是密集型的,但其人口直到明朝(1368—1644年)的最后几年才达到生态极限。在饥荒的打击下,饥饿的农民渴望接受美洲的食物,特别是甘薯,它可以提供三倍于一般农作物的更多卡路里,甚至超过了水稻,而对其的移植又不费力,也不需要像水稻那样去进行维护,并且它可以在贫瘠的土地上生长。不管是烤、煮、捣碎,还是磨成粉做粉条和粥,甘薯已经成为中国南方每顿饭必吃的固定食物。玉米和花生也对现存的作物轮种有所补充,它们成倍地提高了农业生产率。

与中国相反，莫卧儿王朝统治下的社会更具流动性，那里有着大量可供使用的土地和相对缓慢的人口增长。印度的农民因此几乎没有增加产量的动力，所以直到 19 世纪以前，他们非常忽视玉米和土豆这些来自美洲的主食。

25 欧洲人对美洲植物迟迟不肯接受，要从一个更广阔的视角来看才有意义。一再发生的瘟疫为人口的增长留下了空间，所以直到饥荒发生后，北欧人才开始接受土豆，这个过程始于 17 世纪的爱尔兰，然后在 18 世纪又向东扩展到法国、德国和俄国。玉米也是南欧人的主食，但其最初作为动物饲料的功能并没有丧失。即便是 16 世纪 50 年代就已经传入那不勒斯的西红柿，直到 17 世纪末也没能出现在意大利的食谱上，而农民在其传入不久后便开始食用。因此，中世纪欧洲人在接受穆斯林作物时表现出的那种无所谓态度，也继续构成现代早期欧洲人接受美洲食物的特征。

结 论

宗教的必要性推动了阿兹特克和印加帝国的扩张，但这种受惠于扩张的相同信仰在中美洲和南美洲的表现形式不尽相同。印加帝国同中国一样，强调食物的分配对善政的必要性，而阿兹特克帝国的贡赋体系除了为玉米神贡献牺牲之外，其主要功能是为大都市提供食物，这与罗马帝国是一样的。如果仅仅考虑物质原因，我们很难解释这些差异，但生产玉米饼的密集型劳动有助于解释为什么中美洲性别关系中存在更大的不平等。

在解释哥伦布大交换的不平等实质时，从物质和文化因素这一更开阔的视野来看也是必要的。人口的压力推动了欧洲和亚洲接受美洲的新作物，但人口的下降有助于欧洲家畜在美洲的传播。土地占有模式和农业体系同样影响了对新作物的选择。由于使用重犁、磨坊和烤箱的成本在欧洲更高，所以西班牙人才强迫美洲土著培植小麦。欧洲人认为西红柿和土豆可能对人体造成危害，对之的厌恶和恐惧也延缓了这两种作物的传播。

尽管种子通常是独立于农民之外而传播的,但农业和烹饪知识还是在哥伦布大交换中起到了重要作用。由于掌握着制作玉米面团知识的美洲土著妇女没能前往旧世界,接受玉米作为主食的人口还是容易罹患营养缺乏引起的糙皮病。现代早期,美洲人向欧洲内部的移民很有限,这可能延缓了美洲作物在欧洲的传播。美洲作物实际上用了几百年时间才发挥了它对欧洲人口的最大效用。而在当时,欧洲人已经发展出了产生深远历史影响的新生产和贸易体系。

延伸阅读

本章受到了阿尔弗雷德·克罗斯比著作的启发,参见: Alfred W. Crosby, Jr., *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492* (Westport, CT: Greenwood Press, 1972)。同时参见: Sophie Coe, *America's First Cuisines* (Austin, TX: University of Texas Press, 1994); John C. Super, *Food, Conquest, and Colonization in Sixteenth-Century Spanish America* (Albuquerque, NM: University of New Mexico Press, 1988); Elinor G.K. Melville, *A Plague of Sheep: Environmental Consequences of the Conquest of Mexico* (Cambridge: Cambridge University Press, 1997)。

关于美洲食物的传播,参见: William Langer, "American Foods and Europe's Population Growth, 1750–1850," *Journal of Social History* 8 (2) (Winter 1975): 51–66; Nelson Foster and Linda Cordell (eds), *Chiles to Chocolate: Food the Americas Gave the World* (Tucson, AZ: University of Arizona Press, 1992); Sucheta Mazumdar, "The Impact of New World Food Crops on the Diet and Economy of China and India, 1600–1900," in Raymond Grew (ed.), *Food in Global History* (Boulder, CO: Westview Press, 1999); Arturo Warman, *Corn and Capitalism: How a Botanical Bastard Grew to Global Dominance*, trans. Nancy L. Westrate (Chapel Hill, NC: University of North Carolina Press, 2003)。

第三章

糖、香料与血

27

中世纪晚期欧洲的贵族菜肴里满是香料，那个时期的食谱明确规定了胡椒、丁香和肉豆蔻的用量，这对于现代读者来说是相当古怪的。一些人可能会觉得用这么多调味品，肉一定是烂透了，但香料作为昂贵的进口货，其使用实际上只是为了体现贵族显赫的社会地位。同时，香料的使用也是出于饮食上的原因，按照体液医学去平衡“热性”食物和“寒性”食物。撇开其起源不谈，香料贸易推动水手们寻找通往印度的航线，由此开启了帝国扩张的进程，这一进程随着欧洲对世界上大部分地区的霸权而达到顶峰。讽刺的是，对香料的喜爱实际上十分短暂，它到 17 世纪就已经衰退了，但海外帝国因为更大的需求而继续供应着新食物。糖尤其成为现代饮食的重点，但也是数百万非洲奴隶遭遇苦难的原因，他们被运往美洲劳作，并客死在热带的种植园中。

糖与香料不仅促进了欧洲的帝国之路，也为资本主义的兴起作出了贡献。历史学家们通常将这种现代经济体系的起源追溯至 19 世纪的英国，但建立在复杂金融市场上的工业化却是由早期的商业企业发展起来的。控制着香料贸易的荷兰东印度公司（Vereenigde Oostindische Compagnie, VOC）被认为是一个在欧洲设有营业部的跨国公司。即使是工业资本主义的技术结构，也与 17 世纪的蔗糖种植园有着相似之处，后者建立了真正的“田园工厂”，尽管它使用的是强制劳动而不是自由劳动，但具有机械化的生产和严格组织的劳动力。

新商路和种植园体系的形成,同样从根本上改变了经济上的均势,作为全球交换中心的新大西洋体系诞生了。而在1500年之前,欧洲还处于印度洋贸易的外围,只能获得些许香料。海上帝国使得欧洲列强直接控制了东方的财富,其时,奴隶贸易通过强制移民和商品交换将非洲、美洲与欧洲联系起来。

尽管欧洲的各个帝国控制了这一体系的关键部分,但伊斯兰商人和非洲奴隶还是找到了保持他们自主性的空间。出于商业和饮食的原因,亚洲人坚守着他们的那部分香料贸易。此外,非洲人还将他们的很多传统文化带至美洲,其中就包括多样化的饮食习惯。

非洲的多样化饮食

撒哈拉以南的非洲人克服了巨大的生态障碍才积累起农业盈余和建立起伟大的文明。热带草原地区干旱频发,热带雨林地区则降水过多,这样的气候模式令农民有一种挫败感。清理土地,种植庄稼的行为加速了土壤的流失,也为疟蚊的繁衍创造了温床。此外,舌蝇将昏睡病传播给人类和牲畜,使得赤道附近广袤地区的田园生活难以发展。就连食盐都很珍贵,在跨撒哈拉的贸易中,盐有时会与黄金等价来进行交换。不过,食物供给的不稳定特性将人们团结在一起。人口的迁徙成为联系不同民族的纽带,它鼓励农民和牧人之间进行合作。与此同时,农业劳动也使家庭内的妇女,甚至奴隶都有了社会地位。

到后古典时期,食物穿越不同气候带传播,产生了有着多种联系但又具有明显地方特色的菜肴。位于撒哈拉沙漠和赤道雨林之间的苏丹是许多重要植物的培育地。西非种类繁多的水稻产出多种类型的大米,也使高山地区获得丰收,这要归功于沿尼日尔河和塞内加尔河修建的复杂的土方工程。薯蓣种植带遍布热带草原的林地,从今天的科特迪瓦延伸至喀麦隆,这一地带同样适于油棕的生长。在更偏北的撒哈拉沙漠侧面的草原上,农民种植着小米和高粱。这些地区的补充食物还有豇豆、花生、秋葵,绿叶蔬菜和猴面包树的果实。在气候凉爽的埃塞俄比亚高原,当地土生土长的

画眉草^①（用于制作被称为英吉拉^②大饼的谷物）、芝麻和咖啡与经由红海引入的小麦、大麦和鹰嘴豆在一起种植。

班图族和其他有迁徙习惯的民族将非洲本地培育的作物和移植过来的作物带到了非洲大陆的南部。大湖区丰富的自然资源吸引了各个民族的人们来到此地，他们擅长培育薯蓣、放牧牛群和捕鱼。贸易、通婚和协作狩猎将这些传统融合在一起，产生出一种独具特色的文化综合体。从亚洲引入的香蕉，非常适合在赤道地区的热带雨林生长，它所提供的卡路里是薯蓣的十倍，但其生长基本不需要清理土地，因此限制了疟疾的传播。随之产生的人口增长彻底改变了刚果社会，使得 14 世纪时出现了多个王国。

29

位于斯瓦希里海岸（Swahili Coast）的商业城市进口香料和小麦做咖喱和恰巴提（*chapati*），它们也用中国的瓷器去交换奴隶、黄金和象牙。

牲畜对非洲饮食的贡献十分大，比如非常适应热带气候的矮短角牛。牧民通常以一种互惠互利的关系与更喜定居人群共处，他们用肉和奶制品交换耕种收获的食物，有时甚至会帮农民照料牲畜。西非的富拉尼人（Fulani）会季节性的迁徙放牧，在干旱季节，当来自舌蝇的危害降低时，他们便将牛群从热带草原赶至曼丁哥人（Mande）的稻田中，这为来年的丰收提供了肥料。与许多农业社会一样，放牧成为男性的特权，牛群大小则代表了社会声望高低。

妇女的社会地位通过耕种土地和烹饪而获得。非洲农业更依赖锄而不是犁，后者会对脆弱的土壤造成破坏。厨房的基本用具是研钵和碾槌，妇女使用它们就可以碾磨水稻和谷物，捣碎薯蓣以及准备调味品。厨师们通常用三块石头垒成一个灶台，然后熬粥和准备开胃菜，比如花生粥和秋葵粥，用棕榈油、马拉盖塔椒（*malaguetta peppers*）调味绿叶蔬菜。发酵的酒精饮料通常会为妇女带来单独的收入。地区不同，酒也不一样，热带草原是小米啤酒（*millet beer*），森林地区是甜棕榈酒，热带雨林地区则喝埃

① 画眉草（Teff），又称苔麸，生长在海拔 3 000 米之上的一种作物，其形状类似小麦，但果实比芝麻还小。——译者注

② 英吉拉（*ingera*），埃塞俄比亚人的主食，将画眉草的种子磨成粉，加上面粉、酵母、水搅拌均匀发酵两三天，然后将面糊涂抹于平底锅上烙烤制成。——译者注

塞俄比亚蜜酒和香蕉啤。妇女甚至会从事那些看上去是男人干的事情，如设置陷阱捕捉小动物这样的打猎和放牧活动，挤牛奶，照料牲畜。

生存需要让地方精英保持对食物供应的严格控制。进行远程贸易的商队买卖着作为主食的谷物、鱼干、肉干和咀嚼时可以止渴但不能充饥的可乐果。然而，即便在杰内(Djenne)、蒙巴萨(Mombasa)这样的大城市里，居民仍要在附近的田地里耕种以满足自己的需要，城市里的商贩则通常专门向来访的商人零售做好的食物。农村的头人通过定期设宴以分发食物而获得合法性，但这需要他们的妻子辛苦地准备食物。尽管奴隶的地位低下，他们却对农活作出了贡献，在一些大家庭里还被视为有价值的一员。从15世纪开始，这些社会和政治结构受到了新加入奴隶贸易中的葡萄牙商人的威胁，他们正沿着非洲海岸航行以寻找通往东方的航线。

香料战争

地理因素赋予香料贸易一种天然的垄断性，在香料贸易中占主导地位的形形色色的穆斯林商人虽然面临着海盗的威胁，却分享着相对和平所带来的馈赠。即便如此，香料贸易在很长时间里却呈四分五裂的特点。丁香、肉豆蔻和肉豆蔻皮这三大主要香料只生长在澳大利亚以北的摩鹿加群岛(Molucca islands)和班达群岛(Banda islands)上少量微小的出露地表上。爪哇的水手将之运送到远至马来半岛上的马六甲等待转运，等季风季节来临时，再将之运往印度南部。在那里，他们将这三种香料与胡椒、肉桂、姜黄、小豆蔻、干姜块、高良姜等货物一起，运往斯瓦希里海岸、波斯湾和红海。只有一小部分香料会经由陆地运到开罗和贝鲁特，意大利和加泰罗尼亚商人从那里再将香料发送到欧洲。但是，随着葡萄牙的商船进入印度洋，一场长达几百年的为了控制这项利润丰厚贸易的战争便开始了。

30

从罗马时代起，欧洲便视亚洲的香料为珍奇之物，但直到14世纪，欧洲对香料的消费才急速增长。不管是受到伊斯兰饮食的启发，还是对古代烹饪实践的复兴，放有香料的菜成为贵族餐桌的主打，并且越来越多地出

现在意大利和西地中海中间阶级的饭桌上。然而，香料需求的不断增加与其供应的紧张同时发生，原因在于埃及的马木路克人和取代了拜占庭帝国的奥斯曼土耳其人对这种注定与基督教世界进行的贸易加收高昂的通行费。

出于对市场压力的反应，葡萄牙人沿非洲海岸进行勘察，寻找通往印度的海上航线。在 1488 年迪亚士绕行好望角之前，水手们就已经开始进行砂金、马拉盖塔椒、象牙和奴隶这样的赚钱贸易。但是当葡萄牙人到达印度时，他们发现欧洲的商品几乎无利可赚，唯一相对占有优势的就是他们所使用的火药。到 16 世纪 30 年代，葡萄牙人的快帆船从果阿、霍尔木兹和马六甲的战略据点对穆斯林商船发起袭击，夺得了大部分香料贸易份额。这些新来者还直接前往香料的生产源地，乘蒂多雷岛（Tidore）苏丹与德那地岛（Ternate）苏丹相争之机，获得有利的丁香价格。但是，葡萄牙人的海上存在根本不能完全垄断整个香料贸易，而穆斯林商人也在巧妙地改变着交通路线。1570 年，丁香种植者起义进一步削弱了葡萄牙人的控制。

进入 17 世纪后，葡萄牙势力的衰退使来自马来亚、爪哇、西班牙、英国和荷兰的私掠船开始为争夺香料贸易份额而战，此时的香料贸易因中东港口的关闭而变得更加有利可图。荷兰东印度公司（成立于 1602 年）最终牢牢垄断了香料的生产。1621 年，简·皮特斯佐恩·科恩（Jan Pieterszoon Coen）总督通过杀戮、奴役或放逐班达群岛上的全部人口，果断地阻止了当地人民的反抗。东印度公司从爪哇进口奴隶，去种植肉豆蔻和肉豆蔻皮，这两种香料都是同一种植物的产物。荷兰士兵和罪犯作为监工入驻岛上。相比而言，德那地岛和蒂多雷岛的居民则幸运得多——他们虽然穷困潦倒，但至少还活着——原因在于荷兰人为了集中生产香料，选择根除这两个岛上的丁香树，将之移植到班达群岛西部的里斯群岛（Lease Islands）。为了保持对香料的垄断，东印度公司派遣探险队去销毁群岛内所有未经授权种植的香料树。

在整个 17 世纪，即使在市场条件逐渐恶化的情况下，荷兰人也抵抗住了竞争对手。与主要香料不同，胡椒的藤蔓生长在遍及印度和东南亚的

地方,不可能对之进行完全垄断。为此,东印度公司操控了欧洲市场,通过使胡椒稍微供过于求,以阻止效率较低的英国和法国商人。荷兰人甚至控制亚洲内部的海运,帮助荷兰东印度公司支付 20%—40% 的利息。然而,维持霸权的军事代价是巨大的,这在 17 世纪中期的英荷战争时期表现得尤为突出。可是,欧洲对香料最终腻烦了,因为葡萄牙和荷兰的贸易帝国使得欧洲社会可以获得香料的阶层更为广大,这便削弱了香料的社会地位。尽管俄罗斯和波兰开辟了香料的新市场,但是消费者的口味发生了根本性的变化,从香料味浓重的食物转向了新的和更甜的刺激物。

糖和奴隶

糖在中世纪欧洲香料盒里的地位并不起眼。糖的用量很少,只是为了补充其他味道,而不是大量使用以产生特殊的甜味。由于穆斯林将甘蔗引入了地中海世界,糖的供应也就相对充足。1492 年之后,种植园逐步遍及整个美洲,从 16 世纪的伊斯帕尼奥拉岛(Hispaniola)到 17 世纪的巴西,直到 18 世纪的英属和法属加勒比地区。欧洲的消费者对糖有着贪婪的食欲,尤其是将糖与咖啡、茶和巧克力这样的新型刺激性饮料掺在一起饮用。咖啡、茶、巧克力与糖一样,都生长在热带种植园里。糖产量的不断增加割断了以非洲奴隶制为特征的人与人之间的联系,创造出一种农业资本主义体系,将人的生命降低到一次性经济投入成本这样的地位。

殖民地种植园起始于加那利群岛(Canary Islands)的适度种植,后来发展成为高度组织化、严重资本化、时间意识强的企业,完全比得上 19 世纪的工厂。西班牙和葡萄牙的种植园主最初征募美洲土著劳工,但疾病与过度工作引起的大量死亡让种植园主开始用非洲奴隶替换美洲土著。种植和收割甘蔗不仅需要艰辛的体力劳动,还需要仔细规划以求产量的最大化。甘蔗砍下后很快会变干,必须立刻将其送到磨坊里,用巨大的碾子榨汁取液。到 18 世纪才开始使用机械力压榨甘蔗。娴熟的奴隶技工将甘蔗汁熬成糖浆,撇去杂质,然后倒入锥形的模具中。在干燥了几个星期之后,深色的糖会沉至底部,被用来制作朗姆酒,而上面的白色晶体则会留给

欧洲市场。

32

糖最初专为社会上层消费，后来逐渐传播到社会的各个阶层。精美的糖雕在贵族宴会中是必不可少的。1598年，一位在英国旅行的荷兰人保罗·亨兹纳(Paul Hentzner)认为黑牙“看上去是英国人的老毛病，全因吃糖太多”。尽管荷兰人指的是有钱人，但不久后平民百姓也开始饮用加了糖的咖啡和茶。咖啡最初由奥斯曼人垄断，但当1616年荷兰人把咖啡幼苗改种到爪哇后，它就变得普遍可得。到18世纪，法属海地已成为另一个主要产地。中国的茶叶也同样被锡兰(斯里兰卡)和印度殖民地种植园的茶叶替代。

由于种植园主视甘蔗的生长状况来购买口粮，或让奴隶使用满足其基本保障的土地，因此经济上的核算也支配着奴隶的饮食。在巴巴多斯这样的高产量岛上，玉米面、米饭和腌鳕鱼这样的口粮可以保证劳工在农田里的最长劳动时间。巴西、马提尼克和其他地方的奴隶却只有一天的自由，到不适合甘蔗生长的土地上种植维持其生存的作物。这些种植体系造成的营养上的后果是相当不同的。奴隶仅在一天的时间里去筹措食物是不够的，而分发的粮食也不能让奴隶吃饱。詹姆斯·史蒂芬(James Stephen)在形容当作口粮的鲱鱼时说：“比一堆恶臭的东西好不到哪里去，其中的营养和卤水里的差不多。”奴隶所患的当时人称作“水肿”(dropsy)的疾病，可能就是因维生素不足而引起的脚气病和糙皮病。营养不良还导致了慢性死胎、婴儿夭折，它还可能引发了在女奴中广泛传播的“食土癖”(geophagy)。由于死亡率如此之高，在19世纪废除种植园经济之前，种植园总共引入了将近一千万非洲奴隶。

尽管如此，奴隶在有助于形成美洲饮食的同时，也保留了不少他们传统的烹饪方法。盛行于美国南部到巴西的胡椒罐、豇豆、薯蓣、秋葵、绿叶蔬菜和棕榈油证明，非洲人的影响不仅存在于奴隶居住的地方，也出现在白人的宅邸里。卡罗莱纳的水稻生产采用了亚洲的方法，也采纳了西非的农业技术，这一点可以通过沿海地区复杂的征税制度和依靠妇女用研钵和碾槌碾碎种子得到证明。正在出现的克里奥尔菜肴(Creole cuisines)也吸收了美洲土著的主食木薯，这是一种用来制作无酵饼和木薯粉的热带

块茎植物。为了确保吃到熟悉的食物,奴隶捍卫着他们使用满足其基本保障土地的权利。在巴西,法国商人托勒纳尔(L. F. de Tollenare)回忆道:“我在穿过森林时,有时就会碰到黑奴们整理出来的小块空地,用来秘密地种植小木薯。”奴隶制废除之后,奴隶的基本用地就成为整个地区新兴农业的基础。

结 论

糖和香料的历史让人再次想起哥伦布大交换早先提出的问题,即为为什么欧洲的帝国主义扩张具有如此强大的破坏性? 尽管印度洋在葡萄牙人到来之前并不是恬静的人间天堂,但欧洲人对奴隶的剥削和从事的商业远比非洲和亚洲的社会更为残酷。宗教和种族的原因只能部分地解释这些差异。伊斯兰教律法通过在穆斯林之间推行和平而鼓励了贸易,葡萄牙人更具有好战精神。同样,非洲人从不会忽视他们的“奴性”,而欧洲人截然不同,他们认为肤色黑一些的民族与他们完全相异,注定要遭受奴役。

33

新兴的资本主义也通过将非洲奴隶和种植香料的岛民降低为商人账本上微不足道的数字,塑造了欧洲的帝国主义,荷兰东印度公司的总督科恩其实就是一个受过培训的会计。从稀有的香料到作为大众消费物品的糖的转变,给扩大生产带来了无尽的压力,因为这需要更多的奴隶。经济上的核算决定了奴隶的生活水平,供养奴隶所需口粮的费用足以与购买新奴隶的价钱持平。此外,蔗糖种植园成为全球范围内在热带气候中生产咖啡、茶叶和可可豆的范本,这就造成对蔗糖的更大需求。这种全新的似乎无法满足的饥渴最终将资本主义生产与早期的农业体制区别开来。不过,对糖的欲望尽管巨大,它也只是现代早期出现的新式美食的一部分。

延伸阅读

关于非洲,参见:James L. Newman, *The Peopling of Africa: A Geographic Interpretation* (New Haven, CT: Yale University Press, 1995);

David Lee Schoenbrun, *A Green Place, A Good Place: Agrarian Change, Gender, and Social Identity in the Great Lakes Region to the 15th Century* (Portsmouth, NH: Heinemann, 1998)。

关于香料, 参见: Fernand Braudel, *Civilization and Capitalism: 15th–18th Century*, transl. Sian Reynolds, 3 vols. (New York: Harper & Row, 1979); Wolfgang Schivelbusch, *Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants*, trans. David Jacobson (New York: Random House, 1992)。

关于奴隶制, 参见: Sidney W. Mintz, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History* (New York: Penguin, 1985); Kenneth F. Kiple and Virginia Himmelsteib King, *Another Dimension to the Black Diaspora: Diet, Disease, and Racism* (Cambridge: Cambridge University Press, 1981); Judith A. Carney, *Black Rice: The African Origins of Rice Cultivation in the Americas* (Cambridge, MA: Harvard University Press, 2001)。

第四章

新式烹饪

34

如果一位现代厨师看一下中世纪欧洲的食谱，他很快便会注意到烹饪现代化带来的变化。不过，历史学家在试图解释这些新的烹饪风格的起源时，却面临着更大的挑战。过去五百年欧洲菜式最基本的趋势或许是从复杂的、香料味十足的菜肴转向更为简单的和味道更加自然的菜式。但欧洲人并不是唯一遵循此道的人，他们也不是通向烹饪现代化道路上的唯一代表。本章将考察现代早期法国、英国与日本的饮食变化，以揭示日常饮食习惯与更为广阔的社会变迁进程之间的重要联系。

鉴于烹饪演进的不平衡性，跨文化比较会受到限制。中世纪欧洲贵族享用着一种共同的菜肴，其特点是或烤或煮的大盘的肉和整只家禽，并辅以复杂的调味酱。现代早期，中间阶级开始挑战贵族在餐桌上和其他一切地方上的特权。贵族吃更多的食物——远超中世纪领主那让人感到夸张的胃口——来保持其上层地位，从身体上来说已经是不可能的了，因此他们转而以优雅来代替食量，这就为日后欧洲的烹调设定了一种模式。餐桌上的优雅举止因国家不同而有所差别，在历史上第一次形成各种独一无二的“民族口味”。所以，历史学家们必须拆分多种趋势，以确定英国和法国的上等菜是否从快慢不等但遵循同一路径的烹饪系统中而来，以及是否形成了各自完全独立的“烹饪现代性”模式。

日本的例子表明，就算是完全不同的社会运作也可能导致以简单、自然的口味为理想的菜肴这一共同后果。西欧与日本的封建制度有着许多

相似的特征,但到 16 世纪,两者的经济和政治趋势开始出现分流。日本的武士阶级垄断了政治力量,但他们的经济财富却开始下降,饮食上的简朴也就成为一种不得已而为之的“优雅”表现。与此同时,没有选举权的日本商人和农民却在充满活力和影响巨大的大众菜肴中,积累着他们不断增加的财富。

下面这个例子表明,我们不能只关注精英阶层。咖啡馆也出现于现代早期,对欧洲资产阶级十分重要。这些店铺为社会的中间群体提供了一个不同于贵族宫廷的公共场所,他们在这里可以表现自己不同于贵族和工人阶级的社会特质。相似的传统也出现在日本的茶馆中,但发展为两种独立的模式,一种是社会上层的茶道,由严格的礼仪支配;另一种是热闹的茶馆,顾客来自社会的各个阶层,有商人、工人和武士。这些公共空间的不同本质,使得对社会现代性兴起的概括再一次充满困难。

使用餐叉的贵族

法式菜肴发展于君主以牺牲外省贵族为代价力求将政治权力集权化的绝对主义时期。势力强大的中世纪领主虽然还保持着奢华的宅院和极大的自主权,现代早期的国王们却逐步维护着巴黎的至高地位,这一过程随着路易十四(1643—1715 年在位)建造豪华的凡尔赛宫而达到顶峰。通过怂恿贵族离开他们拥有大量世袭土地的据点,王国将权力移交给忠心耿耿的行政官员。被剥夺了政治义务的贵族通过文化上的追求寻找他们的荣誉,比如音乐、文学与烹饪。在这种和谐温馨的氛围内,中世纪过于粉饰的宴会让位于以谨慎和优雅为基础的引人注目的饮食新标准。

食谱为追踪烹饪潮流提供了一个有价值的资源,但烹饪风格发生变化的年代不甚明确。一些印刷出来的食谱是其在厨房中使用了几十年之后才出现的,而其他代表着创新的食谱却在很多年之后才被广泛接受,更不用提一些完全没有在实践中使用过,也从未出现在餐桌上的食谱了。弗朗索瓦·拉瓦勒内(Francois La Varenne)的《法国厨师》(*The French Chef*, 1651 年)有可能标志着与早期烹饪风格的彻底分离,但原书最后一

卷在巴黎出版时,将近一个世纪已经过去,他在书中可能总结了在贵族厨房中已经很常见的烹饪技巧。拉瓦勒内的成功引发了一股食谱热,每一本都寻求更大的创新。比如,樊尚·拉·夏佩尔(Vincent La Chapelle)将其作品命名为《现代厨师》(*Modern Chef*, 1733年),但该书大量抄袭了马夏罗(Massialot) 1691年的作品。梅农(Menon)也出版了一卷本的《新式烹饪》(*Nouvelle Cuisine*, 1742年),这本书普及了当今依然流行的“新式烹饪”(nouvelle cuisines)这一术语。

这些文献表明,在贵族所吃的各种肉类明显减少的同时,他们餐桌上的蔬菜变得更加丰富。中世纪的领主在四月斋期间可谓吃在动物王国里,他们吞食着孔雀、鹌、水獭、鼠海豚。到了现代早期,这些异国情调动物的肉被驯化牲畜的肉,尤其是牛肉取代,而牛肉之前被认为难以消化。贵族也打消了对蔬菜的消极看法,但他们并不吃农民大量食用的卷心菜或粗粮,而是选择一般的菜园里没有的植物,如洋蓍、蘑菇、芦笋和香草(herb)。社会差别因而得到发展,以适应新的经济现实。由于牧场用于种植小麦而逐渐消失,普通的牲畜就获得了人们的重新重视。吃营养价值较低的蔬菜变成一种炫耀性的饮食形式,以此表明贵族可以免于饥饿。

36

烹饪技巧和菜单的结构也有所改变,以反映出这些新出现的烹饪原料的存在。中世纪菜肴中混杂在一起的甜味和香味,被分开到不同的菜中,甜点则保留在餐后。大量的烤肉被小份量的菜肴取代,这些菜常用煎锅制作,这为通过将烹饪过程中出现的菜汁集中起来制作调味酱汁提供了一种新方法。调味酱也变得更加清爽和清淡,醋的含量减少了,但因为加入了黄油和面粉(掺油面粉糊)而不是面包屑和花生仁而变得浓稠。

香料贸易同样沦为17世纪出现的新式烹饪的受害者。从盖伦(Galen)那里继承下来的体液说,本来需要香料来平衡食物的热性与寒性,但基于化学的新医学理论让厨师们有了探索新口味的自由。韭黄和龙蒿这样的新鲜香草逐渐取代了小茴香、小豆蔻和姜。香料贸易的主要物品胡椒、丁香和肉豆蔻的使用量越来越少,肉桂也降格为用于制作甜点。当资产阶级家庭也能够买得起香料时,它们就完全不能表现贵族的社会地位了。

与烹饪的精细相伴随的是餐桌上举止的变化。中世纪宴会上的客人

共用器皿和杯子,但个人所用的餐具却逐渐规范化了。早在14世纪,意大利人就用叉子来吃面条,17世纪叉子传到了法国,但路易十四仍然用手来抓着吃。这些新的文雅行为方式或“礼仪”不仅寻求将贵族与粗俗的农民区别开来,也是为了限制人与人之间的接触,尤其是体液之间的交换。1674年出版的一本作者署名“L. S. R.”的食谱如此总结优雅风度的目标:“今天的一桌好菜不是满得要溢出的食物,不是大量蔬菜炖肉和杂烩,不是巨大的肉堆,也不是让人搞不明白的各种香料的混合和小山般的烤肉。”这位厨师看到:“毋宁说它是对肉类的精挑细选,是调味的技巧,是上菜时的礼节和整洁。”

贵族的烹饪与行为举止准则也开始渗入社会等级的下层。食谱成为将文雅的标准传播到中间阶级厨房的媒介,梅农的《资产阶级的厨师》(*The Bourgeois Cook*, 1746年)专门针对女性读者,成为18世纪重印次数最多的书籍。新式烹饪甚至影响到城市的工人阶级,他们在18世纪开始频繁地购买煎锅。因此,巴黎的工匠们开始用即刻煎熟的原味肉代替了慢慢炖成的蔬菜牛肉浓汤。

37

新式烹饪获得支配地位不仅依赖厨师,还得益于屠夫。屠夫在切割牛肉时锻炼了技能,并在18世纪时发展出一种精细的分层切割术,将优质的牛肉留给贵族家庭。按照法律规定,切割下来的较便宜的肉要以固定价格销售,这一价格要在熟练工人承受范围之内,不能超出经济景气时期熟练工人的承受限度。在这个注重地位的社会里,中间阶级家庭如果被销售了较为低劣的切肉,他们就会有丢人现眼的危险,买肉就必然成为贪求利润的屠夫和急于维持面子的家庭主妇之间的一场日常战争。在现代早期的英国,切肉工在供应烤牛肉上也扮演着必不可少的角色,但那里的烹饪潮流与欧洲大陆不同。

英式烹饪

在经常进行的英国与法国食物之间的比较中,常常无益于前者,因为将法国的佳肴与英国低等的烹饪进行比较总是不公平的。若要更公正地

对之评价就必须承认这两种菜系的发展既有着大量的重迭,也有着导致其产生各自不同烹饪风格的相异的社会条件。因此,在评价法国对烹饪现代化的各种功劳时,英国的经验提供一个有益的比较点。

食谱和其他历史材料都指出了这两种烹饪传统之间存在着很多差别。具有讽刺意味的是,新教改革之后,岛国英国对海鲜的消费减少了,英国人反而分享着欧洲大陆不断增长的对牛肉的偏爱,他们喜欢吃烤牛肉或煮牛肉。此外,17世纪发明布丁布——用于蒸煮面粉、糖、果干,混合而成的像蛋糕一样的糊状物——使得梅子布丁和其他香甜可口的布丁成为英国餐桌上的招牌菜,与法国远离这些美味的做法截然不同。

烹饪文学的出现预示了英法两国之间更大的不同。欧洲大陆上的厨师多为男性,他们因出版创新性食谱而赢得了社会地位和赞助,与之相反,英国食谱的作者多为女性,她们给出的是保守的国民食物及对保存食物在实践上的指导。这些作品也表达了对于奢侈浪费的宫廷菜的极大反感。畅销书《简易烹饪术》(*The Art of Cookery Made Plain and Easy*, 1747年)的作者汉娜·格拉斯(Hannah Glasse)坚称:“如果英国绅士吃法国厨师做的菜,他们就必须为法国式的把戏付出代价……这年头瞎了眼的蠢行着实太多,他们宁愿被法国傻子愚弄,也不愿鼓励优秀的英国厨师!”

对于这些国家间的差异,人们提出了一些合理的原因。英国人坚信他们的牛肉品质更佳,没有必要对之进行不切实际的烹饪,但是包括法国人在内的许多观察者认为巴黎的肉要远胜伦敦的。还有一种理论认为,宗教改革阻碍了英式烹饪的发展,但是将食物视作不可避免的罪恶,就像性一样,这种观念在19世纪维多利亚时代的英国人中比在17世纪清教徒中更为普遍。事实上,对暴饮暴食的宗教谴责更适用于酗酒,而不是节日食物。更多有说服力的解释从政治和社会条件的角度说明了这种烹饪差异的原因,这些解释尤其认为英国内战(1642—1649年)和“光荣革命”(1688年)阻碍了英国绝对主义的形成。贵族因而把持着议会中的真正权力,也因此便不再热衷于宫廷生活的矫揉造作。

尽管如此,两国之间在烹调上的差异很可能被夸大了。欧洲大陆的厨师其实还是对英国的厨师产生了巨大影响,尽管这是一种民族主义的

观点。英国当地的烹饪传统可能也在朝着与法国传统相似的方向自然演变,比如对蔬菜的使用量加大,更多地用煎锅来烹饪肉类,采用调味酱,以黄油作底料。就在上等菜沿着大致相似的路径发展之时,法国和英国的中间阶级都开始借助与众不同的咖啡馆文化来表达自我。

咖啡与公共空间

欧洲的旅行者首次遇到咖啡是在15世纪的奥斯曼帝国,不过直到将近两百年后,这种饮料才传向西方。随着新兴的中间阶级在专属于贵族的宫廷之外寻找新的社交中心,这种穆斯林的刺激性饮料才突然在欧洲流行起来。咖啡馆成为新出现的公共空间的中心,人们在这里可以自由发表有关商业、艺术和政治的观点。这些新的思想讨论反过来又挑战了绝对主义君主制,成为民主政府的一个重要论坛。

咖啡是在大约1650年传入英国的,当时清教徒的影响已达顶峰,商人们很快就用咖啡取代了啤酒,每天早晨聚集在热气腾腾的咖啡旁边读报纸、谈生意。比如,爱德华·劳埃德^①(Edward Lloyd)在伦敦所开的咖啡馆就吸引了许多商人和船长,他们之间互相交流海上的信息,这导致了日后著名的保险经纪公司的成立。记者们也有自己喜欢的咖啡馆,他们喝着爪哇产的咖啡,同时写着新闻或阅读报纸。小镇上的咖啡馆里订阅着伦敦的报纸,这样新闻和政治讨论就传遍了全国。18世纪,在英国东印度公司广告大力的宣传下,茶逐渐击败咖啡成为国民饮料。尽管如此,咖啡馆还是为新兴的议会政治文化提供了环境。

巴黎的第一批咖啡馆几乎和伦敦的同时开张,但它们直到18世纪中期才流行起来,此时公众开始挑战绝对君主制。勒格朗多西^②(Le Grand d'Aussy)在1782年说道:

① 爱德华·劳埃德(约1648—1713年),英国商人,他后来在劳埃德咖啡馆的基础上,成立了著名的劳合社。——译者注

② 勒格朗多西(1737—1800年),法国历史学家,著有三卷本的《法国人私生活史》。——译者注

没有哪个资本家家庭不喝咖啡,也没有哪个店主、厨师或女仆不在早上喝一杯牛奶咖啡。在首都一些大街或小巷的公共市场里,都会有妇女将她们所谓的牛奶咖啡卖给贩夫走卒,咖啡里的牛奶早已不新鲜,颜色也被多次使用过的咖啡渣弄得不再清亮。

咖啡馆为伏尔泰、狄德罗这样的启蒙哲人和不太知名的法国地下文学作家提供了聚会地点。在1789年那些具有历史意义的日子里,卡米尔·德穆兰^①(Camille Desmoulins)和他的革命领袖同伴聚集在王宫的拱廊里,密谋袭击巴士底狱和推翻独裁统治。

在解释咖啡馆、资本主义和议会民主制之间的关联时,我们不能忽略咖啡因在刺激精神活动上的生理效应。一些人走得更远,他们将咖啡和新教徒的职业伦理联系起来,但这一观点无法解释咖啡在天主教法国的流行。阶级而不是宗教,提供了更可能的联系点。资产阶级喝咖啡是为了显得清醒和勤奋,从而使他们要求取代懒惰的贵族或驳斥喝得醉醺醺的劳工的政治权力诉求正当合理。然而,这些阶级联合从来都不是自动的,这一点我们可以在日本社会看到。

“刀工”

日本烹饪艺术的重点是娴熟的刀工,这使得烹饪听上去就像武士精英的副业。对刀工的强调与法国贵族对文雅的追求相似,但德川幕府时代(1603—1868年)日本的社会趋势很难简单地与现代早期的欧洲进行比较。在经历了一个世纪的内战后,幕府恢复了秩序,并将武士转变为官僚阶级。和平的到来带来了经济繁荣,对表面上处于社会最底层的城市商人来说尤其如此。时移世异,依靠固定薪俸生活的武士阶级因为通货膨胀而失去了购买力。地位、财富和权力之间的混乱局面有助于产生一种具有强大生命力的大众菜肴,它既为贵族品尝也为平民喜爱,即便武士阶层孕育出来

^① 卡米尔·德穆兰(1760—1794年),法国政论家,18世纪末资产阶级革命活动家,右翼雅各宾党人。——译者注

的质朴的烹饪美学也无法将之撼动。

从12世纪开始,日本食物便发展出其现代形式,个人餐具第一次摆放在低矮的木制托盘上。一餐饭包括米饭、汤以及鱼和蔬菜做成的少量配菜。随着宫廷菜越做越精细,各种料理流派在日本的厨艺大师中出现。这些厨艺大师骄傲地守护着他们的秘方,只将其传给信得过的弟子。正式的长袍和高高的黑漆帽子增强了他们的威望,菜刀则用与制作武士刀相同的折叠钢制成。每一个料理流派都有独特的刀工,其复杂程度通常让人难以接受。据说,“四条流”^①能够熟练地运用36种刀法切割鲤鱼。

40 在江户时代,这些料理流派按照日本园艺的简约原则,变得正式化和简化起来。厨师将鱼片以不规则的方式摆放,并将削去皮的小萝卜堆积成小山状,或把绿色蔬菜装饰成小树林。16世纪传入日本的酱油对厨艺有所贡献,它让富裕的用餐者在吃每一口食物时都可以蘸食。为了衬托料理的精美外观,厨师不使用辛辣的食材。这种对原汁原味的追求让厨师采纳了一句禅宗的格言:“大庖不豆。”^②

与此同时,普通百姓也在城市内,尤其是首都江户发展着自己充满生机的饮食传统。从农村来到城市做工的男性对价格便宜的熟食需求量很大,第一家荞麦面馆开张于17世纪中叶。店铺、货摊和街头的流动小贩也卖天妇罗^③和裹上甜酱的烤鳗鱼。1800年左右,头缠毛巾、身着古怪带条纹的和服及短上衣的厨师开始将饭团和新鲜鱼肉裹在一起,这种新潮的寿司很快就从江户传到了其他城市。

贵族与平民之间的社会差别也明显表现在茶馆中,这一差别尽管在理论上十分严格,但实际上却通常模糊不清。茶馆出现在15世纪,它最早开设在寺庙和神社附近,后来便沿着路边四下蔓延开来,为人们提供便餐和提神的茶水。在18世纪的江户,茶馆还兴盛于戏院和相扑竞技场附近,但售出的清酒常常比茶水要多。同时,其他一些茶馆逐渐发展成高级的餐

① 四条流,始于平安时代,发源于日本京都四条的料理流派。——译者注

② 原文英文为“Not to cook is the ideal of cooking”,直译为“不烹饪是烹饪的最高境界”,姑且译作“大庖不豆”。“大庖不豆”语出自《吕氏春秋·贵公》。——译者注

③ 天妇罗(又译甜不辣)是日式料理中的油炸食品,用面粉、鸡蛋与水成浆,将新鲜的鱼虾和时令蔬菜裹上浆放入油锅炸成金黄色,吃时蘸酱油和萝卜泥调成的汁。——译者注

馆。最受欢迎的茶馆都位于隅田川(Sumida River)两岸吉原(Yoshiwara)娱乐区之内的“浮世”里,那里有着便于品尝的新鲜海鲜和艺妓的歌舞表演。虽然正式的茶道里满是严格的礼节规则,但有权势的武士通常更青睐妓院里更为喧闹的气氛。

德川幕府时期的日本,烹饪的创新不论社会上层还是下层,都有所发展。随着平民对个人宴会餐具的接受,贵族的饮食也传播到宫廷之外。到18世纪,专属于各个料理流派的秘方因出版成食谱而泄露出来,它们必须要与诸如《豆腐百珍》^①这样广为流行的食谱相竞争。不仅如此,经济拮据的武士精英也沉溺于荞麦面和寿司这些深受欢迎的料理中。社会的所有阶层,从劳工到商人和政治家,都自由自在地混迹于娱乐场所。现代早期的日本远非封闭的封建社会,它有着某种程度的文化流动性,这对其后来的工业化大有帮助。

结 论

在现代化普遍发展的时期,法国、英国和日本均出现了以简朴、自然的食物为特点的烹饪理念,不过每一个国家赋予这种烹饪变化以不同的社会和美学意义。具有排他性的法国贵族阶层追求烹饪上的简单朴素,他们将之与新古典主义艺术的自然主义联系在一起。但同时,英国人普遍排斥他们从法国宫廷菜中所感受到的那种对细节的过分挑剔,而追求更加简单和国民性的烹饪,因为这种烹饪方式适合于他们更富流动性的社会等级。尽管存在着两种相对立的对英法烹饪差异的解释,但两国的烹饪实践有着许多相似之处。即便在抗议法国使节所递交的具有民族主义色彩的国书期间,英国食谱的作者也可能效仿了法国的烹饪实践,抑或英法两国的烹饪不过遵循着相似的发展轨迹。但别忘了,日本烹饪的简单化却发生在完全不同的环境下。在日本的环境中,武士虽然借助简朴的禅宗美学培养

41

^① 1782年发行于大阪,整理者是醒狂道人何必醇。书中记录了100种有关豆腐的蒸、煎、油炸等料理方法。因大受欢迎,随后两年又推出了《豆腐百珍续编》和《豆腐百珍余录》。——译者注

出这一阶层的社會特質，但精英的傳統與大眾的傳統還是相互重疊的。

由於案例繁多，從理論上說明新式烹飪與社會現代化之間的聯繫甚至更為困難。從 18 世紀中東為數不多的烹飪手稿中可以看到那里的飲食也可能經歷了類似的簡單化過程，但這一過程只發生在社會變化極其有限的時期。歐洲啟蒙運動的政治、經濟變革雖然也影響了墨西哥，但這裡並沒有拋棄殖民地時期複雜而辛辣的辣椒炖菜，代之以歐洲盛行的更為簡單的菜肴。因此，本章所討論的這種聯繫性必然是一種推測，除非可以從世界各地得到更多的數據。未來的研究在關注精英的飲食習慣時，也必須關注普罗大眾的飲食習慣，因為 18 世紀是一個經濟模式變化的時期，新興的市場體系已經取代了傳統的食物供應網絡。

延伸閱讀

關於歐洲的烹飪，參見：Jean-Louis Flandrin, “Dietary Choices and Culinary Technique, 1500–1800,” in Jean-Louis Flandrin and Massimo Montanari (eds), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, trans. Albert Sonnenfeld (New York: Columbia University Press, 1999); Stephen Mennell, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (Oxford: Basil Blackwell, 1985); Sydney Watts, *Meat Matters: The Butchers of Old Regime Paris* (Rochester, NY: University of Rochester Press, forthcoming)。

關於咖啡文化，參見：Wolfgang Schivelbusch, *Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants*, trans. David Jacobson (New York: Random House, 1992)。

關於日本，參見：Nishiyama Matsunosuke, *Edo Culture: Daily Life and Diversions in Urban Japan, 1600–1868*, trans. Gerald Groemer (Honolulu: University of Hawai‘i Press, 1997); Susan B. Hanley, *Everyday Things in Premodern Japan: The Hidden Legacy of Material Culture* (Berkeley, CA: University of California Press, 1997)。

第五章

道德经济与政治经济

42

食物骚乱一直是大众抗议的常见形式,18 世纪时它在世界范围内达到了新的强度,但这恰恰是在食物供应变得普遍可靠的时候。1789 年,巴黎妇女前往凡尔赛宫,强行让“面包师”路易十六回到首都,以便确保面包供应。而四十年前,信仰伊斯兰教的妇女发起了同样的象征性抗议活动,她们在礼拜期间占领了阿勒颇(Aleppo)大清真寺的宣理塔,怒斥奥斯曼帝国的总督在饥荒期间玩忽职守。1749 年,当墨西哥克雷塔罗(Querétaro)的市议会无力遏制高昂的食品价格时,一群暴民在街上横冲直撞并袭击了公共粮仓。中国维护着前现代世界最为复杂的粮仓体系,但是饥民也会不定期地抢劫粮仓,并阻止粮仓向外运送大米。要理解在一个期望值不断上升的时期出现的这种看上去矛盾的抗议行为,就必须从全球角度来审视粮食供应的政治学。

迟至 17 世纪,西欧人还经受着可怕饥荒的折磨,但到了 18 世纪,随着农业和市场的进步,饥荒已基本被克服。由于更多的食品生产降低了婴儿的死亡率和减轻了长期的饥饿状况,人们开始期望过上更好的生活,而不是令人乏味的基本温饱。虽然不同地区间的条件会有所变化,但随着哥伦布大交换达到顶峰,全球范围内的人口开始加速增长。在 1650—1850 年间,受益于美洲甘薯、玉米和花生的传播,中国人口从 1.4 亿左右增加了两倍,超过 4.25 亿。这些作物也传遍了非洲,尽管非洲由于大西洋奴隶贸易所导致的人口流失而没有产生与中国一样的人口效

应,但其人口还是在18世纪达到顶峰。同时,拉丁美洲的人口也终于开始从西班牙人的征服中恢复,这导致了土地功能从饲养牲畜向种植粮食的转移。

43 尽管如此,食物的分配与食物的生产一样重要。如果穷人没有合法获得粮食的权益,那么饥饿和社会动荡必然会接踵而至。中世纪欧洲,天主教会要求一种“道德经济”,它谴责商人在基本食物上对消费者漫天要价。在正常时期,“公平的”价格只不过是市场价格,但是当饥荒发生时,当局在道德上不免要干涉市场,以保证穷人的基本生存。这种家长式行为,不仅在欧洲而且在全世界,对于确保有着森严等级社会的稳定至关重要。西班牙征服者将这种公平价格观念带到了美洲,但那里的互惠思想早已根深蒂固。儒家思想同样主张关心穷苦人民,这与伊斯兰教对慈善的要求是一样的。

18世纪的社会变化却给这些传统关系带来了不断增加的压力。商业经济向欧洲农村的扩展动摇了旧秩序,它使满足于温饱的农业转向了有市场价值的作物,让农民背井离乡,进而创造了一支流动性强却边缘化的劳动力大军,并促使粮食的销售从拥有大量土地的乡绅那里直接转到了城市商人手中。当地方贵族将稀缺的粮食运往城市而不是提供给当地依附者时,粮食骚乱便会爆发。这种做法因此只是顺应了新型“政治经济”的资本主义逻辑,而不是履行既存的道德经济的家长式责任。民众由于被其领导者抛弃,便会自发地行动起来强化传统的惯例。不论在中国还是在奥斯曼帝国,市场在粮食分配上都扮演了重要角色,但两国的政府更关心的却是维持社会的稳定。中国和奥斯曼帝国所发生的粮食骚乱虽然表面上与欧洲相似,但反映的却是现存等级制度内的紧张关系,而不是对新情况的保守反应。即使在欧洲,各国政府对资本转变的反应也是不同的,这就创造出了多种替代性的政治经济版本。英国的统治阶级发展出一种自由市场能够有效分配资源的强烈信念,而法国的上层阶级坚持国家在确保所有人有着足够的基本生活资料的同时也起着指导自由贸易发展的作用。

早期资本主义的饥饿

在18世纪的欧洲,许多地方如农场、公路和运河都发生了对粮食的哄抢,但“粮食骚乱”最经常发生的地方还是市场和面包店。妇女们成群结队地去购买一家人日常所需的面包,却发现价格已经涨到她们无力承担的地步。买卖双方会为此恶语相向,如果商人拒绝降价,人群便抢夺店铺,但同时也不忘付给店家她们认为的合理价格,这种行为在法国被称作“大众税”(taxation populaire)。地方法官虽然会介入,但通常缺乏足够的力量以平息骚乱,他们能够达到的最好结果就是在保证财产损失最小的情况下,有秩序地分发粮食。尽管商人和官员对此怨声载道,但这些骚乱并不是间歇性的,并不是饥饿暴民的本能爆发。相反,人们的行为通常是合理的,因为他们依据的是古老的习惯,并带有劝说地方政府履行其家长式责任的目的。

44

农业的进步为18世纪的粮食骚乱提供了背景。“圈地运动”将公地变为私人财产,使得富农可以大量屯积更多高产的土地,许多农民沦落为雇佣劳动力。同样,城市的飞速发展也消耗了更多的粮食供应,而农村越来越依靠市场,无法实现自给自足。大地主此时也不断地将粮食直接卖给城里的商人。到18世纪70年代,开明的国家政权废除了中世纪的某些法律,这些法律试图阻止来自地方市场的粮食,以期获得更高的粮食卖价。这一行为促进了远程贸易的发展。

将粮食从饥肠辘辘的农村运走的做法激起了农民的愤怒与暴力。1774年,法国财政大臣杜尔哥将粮食贸易自由化,而当时恰逢法国农业歉收,这便引发了一场被称作“面粉战争”(Flour War)的波及许多地方的暴乱。妇女通常是煽动这些城市粮食骚乱的急先锋。已怀有身孕且即将临盆的玛丽·路易丝·夏尔丹(Marie Louise Jardin)在瓦兹河畔博蒙(Beaumont-sur-Oise)用拳头猛揍了粮食商人,但她却免受惩罚,只是像许多妇女一样受到了训斥。因为她们是在履行家庭职责,所以被官员宽恕。相比之下,男人会成群结队地侵入富裕的农场,夺取正在用马车或渡船运

输的粮食——田地和公路被认为是男人的空间。但如果被捕，他们将面临严厉的牢狱之灾，甚至绞刑。不过，这些群人相信他们的动机是正义的，而且他们的行为有着明显的共同目的。

由于一个世纪的时间内未曾受到粮食骚乱的影响，英国的精英对以自由市场为特点的政治经济能够保证公众福利深信不疑。亚当·斯密在《国富论》（1776年）中摒弃了垄断会阻碍经济正常运作的迷信偏见。托马斯·马尔萨斯在《人口学原理》（1798年）中指出，从长远看，人类的繁衍总会超过农业生产的承受能力，只有饥荒、瘟疫和战争这样的突发灾害才能够控制人口的增长。19世纪的许多自由主义者相信，更高的工资只会鼓励工人阶级生更多的孩子，他们便得出减轻贫困的努力最终都是无用的这一让人难以接受的结论。

法国的统治者分享了斯密的市场是一种分配粮食的有效手段的观点，但并不相信市场如果不在政府的帮助下能运转。整个19世纪，地方官员都在私下进行粮食买卖以控制粮价，但并没有制止商人们的活动。在1789年后的革命剧变时期，政策在激进的自由化和严格控制价格之间剧烈摇摆。两种极端情况的失败表明，在需要更加复杂的国家行为鼓励市场的同时，仍要满足饥饿的消费者的迫切需要。君主制的复辟发展出一种复杂的粮食储备体制和信用机制，以避免市场在危机时失效，但这些规章制度的松懈却有可能导致了1848年的混乱。到19世纪60年代，法国实现了粮食的自由贸易，但不是通过市场，而是通过政府的干预。因此，与英国相比，法国追求的是一种更为积极的食物分配政治经济。但是，比起中国人对公共服务的热忱，法国的精英可谓漠不关心。

45

中国的常平仓

清朝（1644—1911年）虽然由满族入侵者建立，但仍力求完整地保留其汉族臣民的风俗习惯。康熙（1661—1722年在位）征服了蒙古、中亚和西藏的大片土地，他也是一位虔诚的儒者，知道为百姓建立仓储制度，并最终储存了一百万吨粮食。官员们担心恣意追求财富会引起社会动荡，他们

毫不犹豫地干预粮食市场以确保饥荒赈济。尽管如此,中国的统治者还是意识到了商人在分配粮食方面的重要作用。由于处于生存边缘的人口数量巨大,官员们并不能完全平衡导致暴力产生的对粮食的冲突性需要。

常平仓的运转在18世纪中期达到顶峰,它缓解了之前依靠商人的高利贷以度过不景气春天的农民的焦虑。地方官员为贫困家庭提供了低利息的粮食贷款,贷款本息可以在丰收时偿还,这种定期的周转使得粮食不会烂在仓库里。为了预防自然灾害,省级官僚同样会调动粮食储备,用船将粮食运到遭受饥荒的地区。但是,清朝的历代皇帝从未将常平仓体系视作私营商业的替代品。这一体系对市场运转良好的地区影响有限,如长江流域或首都北京。商人们在将粮食从充裕地区运至价格高昂的地区时依然起到了重要的中介作用,官员们只有在市场失败而产生普遍饥饿的时候,才开始重新分配储备粮。

就像在欧洲一样,一旦预知粮食将被运至遥远的地区,饥饿的人群就会引发粮食骚乱。在粮食紧缺的1742—1743年,江西巡抚陈宏谋将当时流行的粮食哄抢行为归咎于富裕地主和商人的贪婪:“他们相信米价会持续上涨,因此不愿意以时价出售粮食。”然而,官员们无法完全阻止粮食运输时发生的更大的危险。与欧洲同时代的粮食骚乱不同,18世纪中国的粮食骚乱起因于地方市场与远距离市场之间不能稳定共存,而前者产生的原因是基本生存与资本主义市场之间的矛盾。

到18世纪末,粮仓体系与清朝一起开始衰败。镇压叛乱的军事需求持续增长,对百姓的需求造成了威胁。贪污和无能也在地方官员中不断扩散,国家因此动荡不堪,这种情况与亚洲大陆另一端正在衰落的奥斯曼帝国的境况是相似的。

46

奥斯曼帝国

在16世纪的鼎盛时期,奥斯曼苏丹统治着从巴尔干半岛到波斯湾以及北非的大片土地。这些强有力的统治者小心翼翼地监管着城市里的粮食供给,他们在伊斯兰世界的地位确实在很大程度上依赖于能否保证定

期向麦加和麦地那这样的圣城提供粮食。18 世纪，中央政府开始失去对税收的控制，税收权掌握在了地方统治者手中。帝国的公共服务经常依靠个人的捐助，但这个衰落的国家越来越无法保证来自乡村的粮食供给。普通百姓深受腐败总督们的压榨，他们要求政府在粮食短缺时予以救济的抗议也是徒劳无果的。

苏丹对帝国的管理不力导致农业衰败和人口下降，而此时世界其他地方却出现了前所未有的人口增长。丰年时，安纳托利亚、埃及和叙利亚高产的田地可以维持城市的需求，但政府却限制粮食在各省之间的调动，一旦某些地方歉收便会引起极大的灾难。农民此时却在负债累累下劳作，他们还要担心贝都因和库尔德游牧部落的骚扰。农民常常变成强盗或逃到城市，到 18 世纪末期，即使富裕的农业大省也经常不能满足当地人口的需求。

对城市居民来说，官员的贪污加重了农村的动荡和粮食的歉收。政府虽然颁布了限价法令，但很少予以执行，地方官员总是从粮食贸易中牟取私利。在 1787 年的大饥荒中，阿勒颇的禁卫军军官成了在黑市上转卖粮食的中间人。当抗议的人群聚集在伊斯兰教法法庭外时，被军队驱散。没有当地精英的支持，穷人们的呼声很难被听到。奥斯曼帝国的例子说明，稳定的政府是确保人民安康的必要条件，但对爱尔兰来说，稳定的政府就不能算充分条件。

爱尔兰的土豆饥荒

雨水和霜冻曾经是土豆的大敌，但在 1845 年，没有人能够预见到一种美洲真菌——土豆晚疫病菌（*Phytophthora infestans*）所带来的灾难会如此之大，它严重危及三百万爱尔兰农民的主食。爱尔兰的农民勉强挨过冬天，然后种下存活下来的土豆块茎，但在第一场春雨来临后却发现土豆苗全部枯萎。1846 年的土豆收成彻底失败，12 月的报纸上曾如此报道：“到处都是疾病和死亡——曾经强壮的人口被折磨得骨瘦如柴——热病、水肿、腹泻和饥荒蹂躏着每一间肮脏的茅屋，并掳去全家人的性命。”到 1850

年,将近 10 万人死于营养类疾病或直接饿死,还有另外 50 万人死于传染病。饥荒之年的死亡人口总数超过了 100 万,并有同样多的人口迁离了爱尔兰。但是最具讽刺意味的是,当地的粮食收成却很好,因为即便人们死于街头,还是会有船只驶离爱尔兰的港口,将食物运往英国市场。

16 世纪的爱尔兰是一个游牧国家,大约 100 万名居民主要靠奶制品存活。当英国的侵略者接管了这块土地后,爱尔兰人便以新引进的土豆为生。这一来自安第斯山的植物表现出对这里土壤很好的适应性,在 1700—1845 年间,爱尔兰的人口总量增加了四倍,从大约 200 万上升到 850 万。到 19 世纪,爱尔兰民众完全依赖这一单一的食物来源。男性劳动者通常会每天食用 10 磅土豆,并辅以牛奶。然而,这一单调而健康的饮食却因为遭受突然的灾害变得异常,最终招致悲剧。

对许多观察家来说,大饥荒证实了马尔萨斯严酷的结论。便宜的土豆刺激了人口的增长,它远远超过了土地长期的承载力。饥荒在 1740 年、1799 年和 1816 年就已发生过,土豆的歉收在 19 世纪二三十年代变得愈发频繁。按照这一解释,爱尔兰人注定会挨饿。但是,根据欧洲大陆的标准,爱尔兰的人口并不算密集,即便马尔萨斯也没有预见到这场灾难:“尽管可以十分确定爱尔兰的人口不会依照现在的速度永久持续增长,但同样可以确定其人口不会骤然停止。”

不管自然上的失败有多大,都赶不上政治上的失败。爱尔兰议会于 1838 年颁布了《济贫法》,但饥饿的民众完全压垮了这一体系。事实上,监狱里的饮食都比济贫院要好,住在济贫院里的人往往诉诸犯罪以得到更多的食物。监狱的官员逐渐降低口粮以减少偷盗的诱惑。1847 年,政府开设了一些粥厂,但在六个月之内就将之关闭,这使得饥荒悲剧延长到 19 世纪 40 年代末。首相也不考虑禁止岛内的粮食出口。土豆危机造成的破坏是如此突然和彻底,以至于怎么做也无法完全防止危机,而英国人对自由放任政治经济的热衷也加重了数百万爱尔兰人的苦难。

结 论

48 18 世纪的经验清楚地表明，饥饿既是粮食分配的问题，也是粮食生产的问题。歉收会触动危机的爆发，但决定其结果的是之前就已经存在的政治和经济安排。饥饿激起群众的义愤，但民众的预期同样会影响随之而来的食物骚乱进程。

人民的安康不仅依靠市场的有效性，还依靠政府的责任。衰落中的奥斯曼帝国说明，当官员从臣民的苦难中获利时，便会产生可能会操控粮食供给的恶性循环。相比之下，中国的例子表明，即使人口的数量使土地的生态极限饱受压力，但政府对社会福利的投入依然能养活其人口。有效的市场对于有效的粮食分配十分关键，但是仅仅依靠市场并不能保证社会最贫苦阶层的福利，爱尔兰土豆饥荒的悲剧就证明了这一点。

粮食供给的关键作用还有助于人们反思欧洲在世界历史中的地位这样的固有观念。学者们通常会在现代早期欧洲的活力与中国的衰退之间作出比较。如果两个地区都遭受了类似的粮食骚乱，但结果只是西方过渡到了现代，人们便会得出结论：社会动荡是一个值得付出的代价。但是，我们不能夸大“传统的”道德经济和“现代的”政治经济之间的差别，因为这两种经济都力求平衡政治道德和商人经济。此外，这一论断无法解释人口统计上的差异。如果可以容忍数以百万计的民众挨饿，中国也可能会遵循自由放任的方法。同理，如果英国的议员研读了儒家经典，是不是土豆饥荒这一最坏的结果就可以避免了呢？

不论统治者是否明智，前现代社会都在农业生产率可能带来的约束下生存。在工业兴起之前，经济增长主要还是一种人口的作用。向现代世界的转型首先要承诺根除饥饿，然而马尔萨斯的幽灵即便在富裕的工业社会里也依然萦绕不散。

延伸阅读

关于欧洲,参见: E. P. Thompson, “The Moral Economy of the English Crowd in the Eighteenth Century,” *Past and Present* 50 (1971): 76–136; Steven Laurence Kaplan, *Provisioning Paris: Merchants and Millers in the Grain and Flour Trade during the Eighteenth Century* (Ithaca, NY: Cornell University Press, 1984); Cynthia A. Bouton, *The Flour War: Gender, Class, and Community in Late Ancien Regime French Society* (University Park, PA: Pennsylvania State University Press, 1993); Judith A. Miller, *Mastering the Market: The State and the Grain Trade in Northern France, 1700–1860* (Cambridge: Cambridge University Press, 1999); L. A. Clarkson and E. Margaret Crawford, *Feast and Famine: Food and Nutrition in Ireland 1500–1920* (Oxford: Oxford University Press, 2001)。

与中国所进行的比较,参见: Pierre-Etienne Will and R. Bin Wong, *Nourish the People: The State Civilian Granary System in China, 1650–1850* (Ann Arbor, MI: University of Michigan Center for Chinese Studies, 1991); R. Bin Wong, *China Transformed: Historical Change and the Limits of European Experience* (Ithaca, NY: Cornell University Press, 1997)。

关于奥斯曼帝国,参见: Rhoads Murphey, “Provisioning Istanbul: The State and Subsistence in the Early Modern Middle East,” *Food and Foodways* 2 (1988): 217–263; Abraham Marcus, *The Middle East on the Eve of Modernity: Aleppo in the Eighteenth Century* (New York: Columbia University Press, 1989)。

第二部分

现代的味道

食物在现代早期的传播促进了世界范围内粮食产量和人口的增长，但大多数人还基本保持着与原来相同的烹饪和饮食方式。与之相比，19世纪的工业化却彻底改变了食物的制作方式，甚至是食物的根本属性。铁路和汽船跨越大陆和海洋将水果、蔬菜和肉类运到市场上，不仅改变了西欧和北美的食物供应网络，也改变了非洲、亚洲、澳大利亚和拉丁美洲大部分偏远地区的食物供应网络。与此同时，工业技术不断地将烹饪从家里的厨房转移到遥远的工厂。这些变化产生了广泛的社会影响。

工业化通过利用非生命能源和重组生产方式，加快了现代生活的速度。工厂体制首先改变了工作场所，它用机器永不停歇的轰鸣代替了农业劳动本身的节奏。屠宰场就是这种新生产模式中一个尤其引人注目的例子。熟练的工匠不再直接从新屠宰的动物身上切肉给等待的消费者，相反，一队队无产阶级工人进行着不断重复的工作，他们在美国中西部的工厂里用机械将牲畜切割成块，装入罐头或火车的冷藏厢中，然后运往远方的市场。在随后的一个世纪，数不胜数的其他工业，从生产面包到酿造啤酒，从罐装水果到冷冻蔬菜，都会实现相似的效率。大规模生产大大增加了工人能购买的食物和其他消费品的数量。随着城市化的快速发展，传统的食物供应来源已经不能满足现代的需要，上述食品加工业也就变得不可或缺。

然而这种新的消费文化带来丰裕的同时也带来了焦虑。食物的

商品化创造了经济交换的抽象形式，即出现了收购尚未种植的冬小麦或尚未宰杀的猪胸肉的期货市场，农民便被新出现的投机商人摆布于股掌之间。由于消费者无法直接接触到食物的来源，他们不得不寻找新的方法来判定他们所吃的食物是否卫生。商业品牌取代了地方商人，因此改变了前现代的道德经济，并对政府监督产生了新的要求。随着妇女放弃家庭生产进入工厂，性别角色也就变得不再稳定。

与此同时，政治现代性也在一系列推翻君主制代之以民族国家的革命中逐渐成形。整个大西洋世界的起义都开始反对精英特权，要求更民主的政府形式。随着新掌权的中间阶级开始坚持他们自己与世袭贵族不同口味的合法性，宫廷文化也就成为大众主权理想的牺牲品。1789年的法国大革命创造了最早的民族菜肴，餐厅、烹饪书籍和其他美食文学使得大众阶层越来越多地接触精英的饮食。法国人留下的遗产是复杂的，一方面，它鼓励其他国家利用食物去实现民族统一的目标。另一方面，它提供了一种新的但却是高级的饮食文化，这就使得其他国家的精英将自己同地方大众区分开来。这种社会矛盾挫败了19世纪许多创建国家饮食的努力。与之相比，美国的国家饮食不仅将精英的烹饪糅合在内，更将工业化烹饪的大众市场纳入其中。

与工业生产相结合的国家间的竞争，推动欧洲列强宣称它们对

世界大部分地区的霸权。军事技术、医学知识、通信手段和交通运输的进步使规模相对较小的帝国主义军队能够打败数量占优势的非洲和亚洲反抗者。在北美和南美，殖民者利用这些相同的优势将原住民从肥沃的土地上驱逐出去。帝国主义扩张的结果是，西方列强控制了建立热带种植园和进行牲畜饲养的大片土地，这为西方饮食的丰裕奠定了物质基础。

欧洲人也利用最新发展起来的营养学为他们的全球扩张辩护。他们认为自己的文化有着一种优越感，这种优越感此前就促使西班牙征服者和传教士将小麦和牲口引入美洲大陆，让19世纪的帝国主义列强，如英国和法国，相信它们殖民统治具有仁慈的本性。营养学的理论也被用于本土，为驱逐移民工人提供合法性，因为后者不习惯西欧肉食性饮食。这些假定的科学论断并非基于可靠的医学证据，而是建立在统治阶层的种族和文化偏见之上。此外，殖民统治者在实践上很少去改善他们属民的营养健康。

尽管如此，19世纪食物的全球化并不仅仅是帝国主义的产物。殖民统治者确实经常接受他们的属民在食物上的口味，比如印度咖喱和酸辣酱就变成了英国饮食的重要部分。为工业化提供了劳动力的无产阶级移民，也对这一时期饮食习惯的扩散作出了贡献。当法国大厨享誉国际的时候，即便是在貌似法式的餐厅里，更多谦卑的中国和意大利厨师也在从事着大量的劳动。

第六章

工业化的食物

55

在 19 世纪之前，只有精英阶层才可以每天享用白面包和肉。随着大规模工业生产的兴起，这两种食物和许多其他食物终于成为西方社会的日常主食。对于饥荒的恐惧虽已过去，但现代饮食还是带来了许多新的不确定因素。

长期以来，学者们都在争论工业化是否让普通工人生活和吃得更好。一种普遍意见认为，大多数英国人很少从 1750—1820 年间的变化中获得好处，但在 1850 年之后，人们的收入有了普遍提升。争论依然围绕着中间年份展开。一些工厂工人拿着相当高的工资，但由于通货膨胀和不断增多的不平等，三分之二的英国人口可能只以低廉的收入为生。在 19 世纪 40 年代中期以前，对谷物、肉、茶和糖这些主食的消费几乎没有什么增长。欧洲大陆和美国的工人面临着相似的贫困，整整几代人都错过了工业财富自上而下的传递。

普通人的营养的确有了提高，但代价是生产者和消费者之间的距离不断拉开。城市居民总是依靠多少有些距离的农村供应粮食，还必须要提防利欲熏心的商人和肆无忌惮的掺假行为。然而，随着食物由铁路和汽船从世界各地运来，“健康卫生”的含义就发生了彻底的改变。肉的新鲜程度不再取决于牲口被宰杀的日期有多近，而是取决于它的包装和冷藏。从前通过闻味道和触摸来判断食物质量的顾客，愈发不得不去相信罐头上的标签。农民们开始按照标准价格将粮食出售给巨型仓库，而不是将之装

入单个的麻袋运到市场上,并根据粮食的饱满度和干净程度来定价。食物成为可交换的商品,失去了与其原产地的所有联系。

56 工业化进一步改变了全球力量的平衡,这一过程始于哥伦布大交换,它使得欧洲人可以更有效地剥削遥远大陆的物质财富。澳大利亚、阿根廷、加拿大和美国广阔的温带平原变成了面包产地和牧场,来喂养日渐增多的工厂工人阶级。热带地区也出产更多的糖、巧克力、咖啡、茶、香蕉和北方气候带无法长出的水果。欧洲人从新技术中获益最多,但非西方人并非完全依靠工业的力量。来自非洲、亚洲和美洲的学生到西方学习新的科学方法,然后应用到他们本国的食物。这样,19世纪的墨西哥发明家们将磨玉米的行为机械化了,而尼日利亚的农民也用现代的方法生产棕榈油。

新技术

工厂体制的目的在于通过工业化实现大规模生产,它在食品加工业上得到了很好的应用。新的保存方法,尤其是罐头制造和冷藏,使得这种规模经济成为可能,工厂得以生产足够的食物供整个城市所需,而不会产生食物的腐败和浪费。蒸汽机为大型的磨坊以及轮船、火车提供了动力,工业产品由此实现了穿越大洲和大洋的运输。19世纪末,英国和北美城市所获得的食物在绝对数量上超过了之前历史上所有供应体系的总和。

中国人从古代开始就使用大量的盐来保存鱼和酱油,北大西洋的腌鳕鱼改善了16世纪欧洲的饮食。1809年左右,尼古拉·阿佩尔^①(Nicolas Appert)发明了罐头加工技术,将食物带进了工业时代。巴黎的糖果制造者发现了在密封的玻璃瓶中煮沸食物以防止腐烂的方法。英国人很快就将这项技术应用于更结实的锡罐罐头上,这种罐头很快就成为英国海军军舰的标准口粮。但消费者对罐头需求的增长较为缓慢,原因在于罐头的原初成本很高以及缺乏有效的开罐器——人们最初使用锤子和凿子。尽管如此,到19世纪30年代,欧洲和美国的商店开始提供鱼罐头和肉罐头,

^① 尼古拉·阿佩尔(1749—1784年),法国人,气密式食物保存法发明者,成立了世界上第一家商业罐头工厂。——译者注

后来又有了水果和蔬菜罐头。

大规模生产也依赖有效的劳动分工,这尤其表现在美国中西部最早的肉类加工厂中。1830 年左右,辛辛那提建立了最早的肉类加工厂,雇用了很多专业工人,每名工人只从事单一和重复性的工作,比如切火腿或是切一片培根肉,直到猪在这条“分解线”上最终完全消失。弗雷德里克·劳·奥姆斯特德^①(Frederick Law Olmsted)观察道:“没有什么铁齿轮在工作时比这一动作更有规律。猪扑通一声掉在案板上,砍呀砍呀砍,剁肉刀上下翻飞。一切都结束了。”这些肉一被打包进盐水桶,便被驳船运到东部。肉类加工厂最初被限制只在冬天生产,因为冰冷的气温会减慢腐烂的过程,但到了 19 世纪 50 年代,铁路的建成和冰采集技术的发展,将生产时间延长到全年。美国内战期间,爱荷华州和内布拉斯加州开始用玉米喂养肥猪,芝加哥因此取代辛辛那提成为被称作“猪肉城”(Porkopolis)的肉类加工之都。

57

粮食的销售同样从新的标准化模式中受益,1842 年发明的谷物升降机使之成为可能。这种机器是一个巨大的垂直粮仓,由蒸汽提供动力的传送带和斜槽分别从顶部和底部将粮食倾泻到等待的船只和火车车厢中。重力比任何背着粗麻袋的搬运工更高效,到 19 世纪 50 年代,芝加哥大规模的大型升降机已经统治着全球市场。没有了麻袋,来自于不同农场的粮食被不加区别地混合在一起,对粮食等级随意划分,比如说一二等春小麦,常常意味着中西部农民是得以生存还是破产。铁路也推动了其他温带地区的粮食生产。19 世纪 80 年代,阿根廷面积广袤的潘帕斯草原被用于农业生产,但农民仍要靠“章鱼”埃内斯托·邦吉^②(Ernesto Bunge)这样的粮食商人的仁慈过活。全球小麦价格的下跌虽然使无数种植者破产,但却为工厂工人提供了便宜的面包。

与此同时,改良的碾磨技术也带来了更精致的食物。传统的磨石只

① 弗雷德里克·劳·奥姆斯特德(1822—1903 年),美国景观设计学的奠基人,美国最重要的公园设计者。——译者注

② 埃内斯托·邦吉(1839—1913 年),世界著名粮食生产商邦吉家族的成员,原为荷兰人,1884 年移民阿根廷,成立邦吉公司,并将业务扩展到巴西和美国。邦吉目前是美国最大的干玉米加工商。——译者注

能碾磨小麦,残留下来的少量外壳和植物油很快就会腐败。匈牙利的辊磨机最早使用于19世纪40年代,可以逐步碾去小麦的外壳,磨制出更细和更白的面粉。同时,英国工程师改进了大米的碾磨机械,推动了未加工过的水稻的进口,取代了之前从亚洲进口的经过碾磨的粮食——这是一个欧洲工业化导致其他地方非工业化的例子。即使是可可豆的碾磨技术也在1828年得到改进,其时荷兰人发明了一种压榨机,可以去除多余的可可脂,从而制造出一种口感更加滑爽的巧克力饮品,并对后来得以大规模生产的甜食作出了贡献。普通人现在也可以购买之前被看作“奢侈”的食物,虽然白面包和大米的营养实际上比黑的全麦面包更低。

机械制冷因为可以让城市消费者获得更多的新鲜牛肉,从而产生了另一个关键性的突破。与适宜加工的猪肉不同,牛肉经腌制和风干后会变得硬而无味。因此,阿根廷、澳大利亚和得克萨斯州的牛被宰杀通常是为了获得牛皮,留下肉任其腐烂。1867年,牛仔们开通了奇泽姆牛车道(Chisholm Trail),将得克萨斯的长角牛向北驱赶至铁路终点的堪萨斯州阿比林(Abilene),再由此运往东部的市场。但是,活牛运输也只不过是乔治·哈蒙德(George Hammond)首次使用铁路冷藏厢运输牛肉时才刚刚开始。十年之内,铁路冷藏车就变得十分便宜了。由于将应用于猪身上的工业技术应用到牛身上,芝加哥的哈蒙德、斯威夫特(Swift)和阿莫(Armour)的肉类加工公司很快就统治了美国的牛肉贸易,其卖出的牛肉价格要比试图以新鲜宰杀来与之竞争的当地屠户的牛肉价格便宜得多。这些加工商也赢得了英国市场的大部分份额,因为澳大利亚和阿根廷的肉需要冷冻成固态,比北美冷藏的牛肉售价要低。

工业化食物借助广告和零售业的商业革命,获得了消费者的广泛认同。19世纪70年代,格拉斯哥的商人托马斯·立顿(Thomas Lipton)创建了一个销售价格便宜的罐装食品的杂货店帝国,同时大西洋和太平洋茶叶公司(Atlantic and Pacific Tea Company)在美国开设了“便利”店。“立顿”和“A&P”这样的品牌有助于将日渐分离的工业生产者和普通消费者联系起来。到了19世纪和20世纪之交,H. J. 亨氏^①(H. J. Heinz)设

^① H. J. 亨氏(1844—1919年),亨氏食品公司的创始人。——译者注

计出无数的广告噱头——从微小的“泡菜大头针”到大西洋城的“快乐码头”——来增加它“57种之多”的罐装食品销量。纳贝斯克(National Biscuit Company)也为它的“尤尼塔”(Uneeda)饼干投入了豪华的促销活动。有着与纳贝斯克同样愚蠢的品牌名称,但却没有与之可比的广告预算的竞争者无力削减前者的市场份额。因此,对工厂和配售的巨额投资要求相应的大规模广告宣传,以保证市场对加工食品的需求。

新食物

工业革命不仅为食物的准备带来了新方法,而且创造了新食物。新石器时代,在动植物驯养上偶尔为之的实验使得农业成为可能,但19世纪的科学进步极大地加快了变革的速度。化学家们通过破解食物的基本属性,开发出减缓食物腐败的添加剂以及代替自然生成物的人工制成品。生物学家对基因学的深入了解,使之创造出特别适用于工业化需要的杂交品种。尽管食物科学的产生源于新鲜产品的短缺,但它很快就将家中的烹饪艺术囊括其中,将烹饪工作从家庭转移到工厂。

现代食用油工业的出现是为了回应向城市居民供应新鲜奶制品这一难题。1866年,一个由法国政府资助旨在为军队和工人阶级寻找脂肪替代品的竞赛为化学家伊波利特(Hipolyte Mege-Mouries)提供了灵感,使之将搅拌黄油这项古老的技术应用于其他物质。这种被称为“人造奶油”的新产品包含乳化的牛脂、脱脂牛奶、水和调味盐。随着价格便宜的人造奶油被广泛使用,奶农们四处游说,力图阻止生产商将产品染成黄色,以免与黄油混淆。混合猪油是一种与人造黄油类似的棉籽油和牛油的混合物,它成为炸鱼薯条店标准的烹饪材料。炸鱼薯条店最早开张于19世纪60年代的伦敦和兰开夏郡。后来科学家发现了氢化作用,他们在植物油里加入足量的氢,以使之达到一种固体般的稠度。

在美国,一种看上去无休止的新潮开始从食品科学实验室转向了家庭厨房。19世纪50年代,为了满足对不易腐败的牛奶的需要,盖尔·包登(Gail Borden)发明了罐装浓缩牛奶。差不多50年后,金宝汤公司

59 (Campbell's Soup Company)才发明出类似的浓缩汤制作技术,以解决笨重的罐头所带来的销售问题。19世纪八九十年代,加利福尼亚州开创了“大农场”,供应丰富的水果和蔬菜。但即便拥有铁路冷藏车厢,新鲜的绿色蔬菜也很难在横贯美国的运输中保存完好,这种情况直到1903年几乎不会损坏的卷心莴苣出现时才有所改善。1920年之后,手工烘烤的面包成为标准化大规模生产并提前切成片“神奇面包”^①的牺牲品。

在谷类早餐方面,技术明显改变了人们的饮食方式,早晨的热粥被便利的冷食品取代。约翰·哈维·凯洛格博士(Dr. John Harvey Kellogg)是密歇根州巴特克里市(Battle Creek)基督复临安息日疗养院的负责人,他在1900年左右开创了用玉米片医治病人的方法。凯洛格的哥哥威廉很快开始向公众销售这种新食物,而疗养院以前的病人查尔斯·波斯特(Charles W. Post)建立了一家与之竞争的出售谷物饮料的公司波斯敦^②(Postum)。尽管在美国大部分地区,冷麦片代替热粥,成为标准的早餐,但磨碎的玉米渣仍然是南方人的日常主食。随着工业向全球的扩展,这种对于大规模生产的食物的抵制变得越来越普遍。

新忧虑

19世纪末20世纪初,对工业化会引起社会剧变的关注在大西洋两岸都引发了进步的改革运动。中产阶级的改革者为无产阶级的壮大和公司不受约束的力量感到担心。由此所导致的消费者运动——18世纪食物骚乱参与者道德经济的后继——试图调动对政府监管市场的政治支持。

包装食品的安全引起了对工业资本主义的由衷反对。广泛存在的欺骗和掺假行为,使得《纽约晚邮报》(*Evening Post*)对之进行了讥讽:

玛丽有只小羊羔,

① “Wonder Bread”,创建于1921年的美国著名面包品牌,最早的提倡全麦面包的品牌之一。2012年11月,神奇面包所属的Hostess Brands公司宣告破产,神奇面包也随即停产。——译者注

② 波斯敦公司后来发展为通用食品公司,1989年被卡夫食品收购。——译者注

生病时候不着慌，
只要送往罐头镇，
变身鸡肉进卖场。

更让人担心的是处理食物时使用化学添加剂和防腐剂的标准惯例，它们对于健康有什么影响尚不得而知。罐装食品中含有铜和锡，多种金属合金被用于为儿童甜食上色，奶酪则与铅和汞盐混合在一起。肉类加工业通常会使用大量的硼砂、硼酸和最初被用来处理伤口的抗菌化合物，以便“将肉、火腿、培根等食物从遥远的地方运到市场上来，且保持完全可口和新鲜的状态”。

60

撇开健康问题，消费者们经常抗拒工业化给他们的食物带来的变化。罐装食品虽然发明于法国，但对当地工人没有什么吸引力，因为他们更喜欢新鲜的肉和蔬菜的味道。罐装食品获得广泛接受，是一个多世纪来教育工作的结果，其中既有国内卫生课上法国妇女被告知罐头的益处，又有军方供应商在法国男性中对罐装食品好味道的极力灌输。冷藏肉在运输过程中味道同样会发生很大变化。在美国，肉类加工业巨头利用它们的成本优势，将提供新鲜宰杀牛肉的竞争者排挤在外，但为纽约市的犹太移民供应肉类的屠户免遭此厄运。在伦敦的市场上，新鲜牛肉远比冷藏或冷冻肉的价格高，这种情况直到第一次世界大战时的动荡引起从牲畜到冷藏肉的供应链完全改变为止。大规模生产的食物虽然逐渐代替了其他的供应源，但这种转变遭到了许多消费者的抗议。

进步的改革者也渐渐开始担心权力会集中在大公司的手中。19世纪的自由主义热情拥抱自由贸易，将之视作公共福利最好的保障，然而肉类加工商排挤独立屠户等行为改变了这种信念。现代工业所需要的大规模投资不仅推动了众多卖家的公开竞争，也加强了少量主导公司之间的合作。不少食品加工公司借助国家包装公司(National Packing Company)、美国炼糖公司(American Sugar and Refining Company)和联合水果公司(United Fruit Company)这样的工业托拉斯，将它们的经营整合在一起。然而“实业巨头”认为能带来好处的求大于供的市场行情，却引起了公众

对“强盗资本家”垄断性暴利的担忧。尽管《州际商业法》(1887年)和《谢尔曼反托拉斯法》(1890年)试图阻止这种工业勾结,但公诉人常常会发现很难在法庭上证明这种垄断行为。

妇女同样在进步政治中采取主动,尤其是通过家政运动。现代女权主义者凯瑟琳·比切^①(Catherine Beecher)在《家庭经济论》(*Treatise on Domestic Economy*, 1841年)中所定义的不平等的性别角色感到痛心,但是19、20世纪之交的改革者却试图将母亲的角色转化为家庭之外的政治影响。埃伦·理查兹(Ellen Richards)是麻省理工学院的第一位女毕业生,她将科学训练视作通往职业生涯的一条康庄大道。家政学的老师则寻求解决食品掺假这类问题的实际解决办法。中产阶级,通常是有着宗教倾向的妇女群体,极力主张政府进行卫生检查,她们也是美国农业部首席化学家哈维·韦利(Harvey Wiley)博士推行联邦《食品和药品法案》运动的重要同盟。不幸的是,对科学合理性的关注经常使得家政学家只追求食品的效能,而不顾食品的适口性。比如1890年,在埃伦·理查兹的帮助下,建立了新英格兰厨房(New England Kitchen),向波士顿贫困妇女传授如何准备蔬菜炖肉和玉米奶油布丁,但是用于演示的厨房很快就因为移民缺乏兴趣而关闭了。因为比起乏味的美国饮食,她们更喜欢本民族的食物。

保证食品纯净的立法是进步运动最重大的胜利之一。19世纪中期,各种市级健康委员会已经在欧洲和北美广泛建立,其卫生职责就包括食品检查。在自由贸易时代,这些地方机构经常为维护法律监管而奋斗,但对遥远工厂的罐装食品进行监查却格外困难。英国在19世纪70年代,通过颁布一系列整治假货法案,率先建立了一个全国性的管理体系。随着国际卫生会议的召开,加拿大和澳大利亚在1905年也通过了法律,禁止食物掺假。1906年,厄普顿·辛克莱尔(Upton Sinclair)揭发食品黑幕的小说《屠场》(*The Jungle*)出版,这部小说生动地描述了芝加哥屠宰厂的肮脏环境,最终让美国国会相信,应该采取行动对在跨州商业中出售的食品进行监查。由于这些早期的法律并不总是能够正确规定某些特殊食品中应包

① 凯瑟琳·比切(1800—1878年),美国教育家,提倡妇女和儿童教育,是《汤姆叔叔的小屋》作者哈丽叶特·比切·斯托夫人的姐姐。——译者注

含什么东西, 公诉人要证明食物掺假同样很困难。然而, 通过重申政府保护消费者的责任, 进步的立法向前迈出了重要一步。

结 论

食品的工业化极大地改变了 19 世纪欧洲和北美以及 20 世纪全球人类的生活。随着生活水平的提升, 普通人也可以吃到奢华的食品。饥饿和贫血不再是工人阶级不可避免的命运, 不过肉类、脂肪和糖获取量的升高也使更多人患上了心脏病、糖尿病和肥胖症。食品科学的进步使人们能够吃到更精细的食物, 但却是以异化感的增加为代价的, 因为家庭烹饪已经被工厂劳动所代替。消费主义范围的扩大带来了无休止的广告轰炸, 在创造出新的需要的同时也导致了一个更加浪费的不环保社会出现。

对工业化挑战的进步回应也产生出一些矛盾的影响, 这在美国尤其明显。《纯净食品和药品法》使得大公司能够淘汰无力承担额外的食品检查费用的较小竞争者。与此同时, 家政学家也开始为食品工业工作, 将他们看上去不偏不倚的教育使命用于品牌食品和设备的宣传上。即便对可能存在危险的产品的抗议, 也经常掩藏着排外的动机。英国本土商人控制的工业, 比如面粉、谷物加工、软饮料和快餐, 就很少遭到进步分子的反对。另一方面, 啤酒厂、葡萄酒厂和肉类加工厂, 由于其所有者明显是德国人、爱尔兰人、意大利人和东欧人, 便激起人们去揭发其丑闻, 也引起禁酒主义者的愤怒。随着 20 世纪初国家与工业食品发生联系, 这些食物的来源便招致激烈的争论。其他国家也同样开始密切关注有助于形成其集体认同的饮食。

62

延伸阅读

关于食物的工业化, 参见: Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology* (Cambridge: Cambridge University Press, 1982); Harvey A. Levenstein, *Revolution at the Table: The Transformation*

of the American Diet (New York: Oxford University Press, 1988); William Cronon, *Nature's Metropolis: Chicago and the Great West* (New York: W. W. Norton, 1991); Roger Horowitz, *Meat in America: Technology, Taste, Transformation* (Baltimore, MD: Johns Hopkins University Press, 2005)。

关于消费者的反应, 参见: Martin Breugel, “How the French Learned to Eat Canned Food, 1809–1930s”, Donna R. Grabaccia, “As American as Budweiser and Pickles? Nation-Building in American Food Industries”。两篇文章都载于: Warren Belasco and Philip Scranton (eds), *Food Nation: Selling Taste in Consumer Societies* (New York: Routledge, 2002)。另外参见: James Harvey Young, *Pure Food: Securing the Federal Food and Drugs Act of 1906* (Princeton, NJ: Princeton University Press, 1989); Lorine Swainston Goodwin, *The Pure Food, Drink, and Drug Crusaders, 1879–1914* (Jefferson, NC: McFarland & Co., 1999)。

第七章

饮食与民族建构

63

民族国家的崛起已经成为世界现代史的主要政治趋势。尽管爱国之情可以追溯到古代世界,但作为分享着一种共同文化和历史的共同体民族感,直到 18 世纪才出现。民族主义是一种意识形态,它认为不论如何定义民族,一个民族都拥有成为一个主权国家的自主权。民族主义运动的实践并非产生于政治真空,它有着向统治着多民族的国王或皇帝夺取权力的尝试,比如,1789 年时,路易十六的臣民还说着互相听不懂的方言,有着截然不同的习俗和各不相同的信仰。法国的民族主义领袖就像别处的一样,为了赢得他们宣称所代表的人民的拥护,不得不在压制区域认同的同时,向人们灌输一种共同的语言、文化和历史。

民族主义运动的多样性无法用一种简单的逻辑来解释,18 世纪中期以来,至少有三次民族建设的浪潮。最早民族主义者出现在美国和西欧,他们发明了人民主权的话语,以证明他们有权反抗绝对主义的君主。19 世纪中期,尤其是拿破仑入侵欧洲时期,第二等级的民族联合起来以应对民族主义侵略者的威胁。这些新的共同体通常产生于相互竞争的,分别代表精英计划和大众反抗的不同民族主义运动之间的交锋。俾斯麦的德国和明治天皇的日本倾向于前者,而意大利的复兴运动、捷克对奥地利和普鲁士统治的反抗则是后者的例证。最后,各欧洲帝国在 20 世纪中期的瓦解,在非洲和亚洲孕育出数量更多的民族主义一代。

民族主义的拥护者经常宣称他们古代的血统和类似神话的起源,但

是建构民族的工具和目标显然是现代的。用大都市的语言普及教育，不仅起到统一地区方言的作用，也为工业社会提供了一个重要的基础。义务兵役制在坚持民族权力的同时，也将爱国主义灌输到大众心中。到 20 世纪，大众传媒，甚至是体育比赛都已经变成构建民族认同的必要工具，在所有文化象征中，没有什么像儿童食品那样有着如此之深的情感根源。

但是正如民族被描述为“想象的共同体”一样，人们会质疑，民族食物除了作为人为的食物集合，为生活在任意政治疆域内的人吃掉外，是否真正存在。烹饪实践随地方的不同而变化，所以就算民族食物存在，它也是从对各种地方食物的想象中得来。这种文化创造行为与更大的民族建构过程并行发展，它最早出现在法国。

法国的美食学

1789 年的法国大革命以民族政府代替了君主制，也将凡尔赛宫的御膳进行了民族化。据说发生这种改变是因为贵族的厨师因其雇主被送上断头台而失业，于是开始开餐馆来满足大众的需要。事实上，出现了一个全新的文化领域——美食学——它整理出正确的饮食规则，起到了为资产阶级移植宫廷礼仪的作用。最和蔼可亲的美食家安泰尔姆·布里亚-萨瓦兰 (Anthelme Brillat-Savarin) 强调：“动物被喂养，人是自己吃，但只有聪明人才知道怎样吃。”这种对于个人口味的强调，排斥了旧制度时期的出身等级论，创造出以知识和财富而不是真正的民主为基础的新社会区分。此外，广为流传的法国饮食优于其他饮食的观念，则为法国的红酒和食品出口赢得了更高的价格，也让法国厨师拥有了不俗的身价。不过，巴黎美食的霸权地位还是受到了来自外国民族主义者或外省的挑战。

法国烹饪话语建立在对文本以及食物的消费上，成型于 19 世纪初。因奢华而著称的前贵族亚历山大·格里莫·德·拉·黑尼叶 (Alexandre Grimod de la Reynière) 以其颇受欢迎的《老饕年鉴》 (*Gourmands' Almanac*, 1803—1812 年)，开创了烹饪期刊的先河。该年鉴为读者了解最好的餐馆和食物供应商提供了指导。同时，厨师安托南·卡雷梅 (Antonin

Carême) 编撰的食谱让厨房更加专业化,它简化了美食的做法,并将之系统化,使之更容易为人所掌握。最后,布里亚-萨瓦兰充满诙谐的《味觉生理学》(*Physiology of Taste*, 1826 年)使得阅读食物就像品尝食物一样充满乐趣。美食学虽然很专业,但它也要依靠一些非专业人士的著作来扩大其影响,比如巴尔扎克的一些以巴黎餐馆为场景的小说。

美食学就像法兰西民族一样,在理论上向所有人开放,但却需要融入巴黎独特之文化。尽管很少有人买得起松露和名贵的红酒,布里亚-萨瓦兰却为每一笔预算建议了可供选择的美食考验。卡雷梅也认为:“我的书并不只是写给住在豪宅里的人,我希望我们美丽法兰西的每一名公民都能吃到可口的食物。”然而,在一些表示尊敬和具有历史意义的名称上,食谱使用的却是一种专业化和自我参考的语言,比如“黄油大人”^①(*maitre d' butter*)、“苏比斯调味酱”^②(*Soubise sauce*)。巴黎人的幽默也改变了地理,比如“佩里戈尔”(Périgord)野鸡肉至少对地方食材,即佩里戈尔的松露表达了敬意,但“里昂鱼饺”(à la Lyonnaise)却和外省烹饪没有任何关系。厨师们甚至将法兰西的民族性与一些外国菜进行对照,比如蛋黄奶油酸辣酱被称作荷兰酱,海龟汤被称作英国海龟汤。

餐馆的菜单为这种现代美食文化的文本与实践提供了一个重要结合点。在 18 世纪,餐馆主要为病人提供促进恢复健康的肉汤,后来才开始供应全餐,但不像贵族宴会或普通酒馆那样提供公用的盘子,而是都明显的个性化服务。这些餐馆跨越了公共和私人的界线,其包房并不只用于享受烹饪的乐趣。因此 19 世纪的餐厅都有着独特的巴黎惯例,仅是点餐就需顾客有着很高的语言水准。就餐已经沦落为一种社交战争,一种保持身份免受侍应生羞辱的斗争,后者会用别有用心的行话说:“‘您的’脑子正在锅里炸呢,稍后就上‘您的’舌头,厨师马上把‘您的’脑袋砍下来。”

甚至巴黎的工人阶级也通过咖啡馆的传播享受到这种新的饮食文

① 黄油大人,一种由软化黄油、柠檬汁、切碎的香菜和调料混制而成的复合黄油,在吃鱼肉和家禽肉时使用。——译者注

② 苏比斯调味酱主要用洋葱和奶油制成,名称源自法国军人,曾任路易十五和路易十六大臣的苏比斯亲王夏尔·德·罗昂(Charles de Rohan, 1715—1787 年)。——译者注

化。咖啡馆虽然被道德家谴责为醉汉和不三不四的女人流连忘返之所，但在实际上已经成为工人们社交和家庭成员共度宁静夜晚的地方。巴尔扎克将咖啡馆称为“人民的议会”。这里的食物和酒虽然比不上高档餐馆的水准，但却量大类全，这要归功于 19 世纪的铁路运输。比起农民粗劣且匮乏的饮食，巴黎工人可谓名副其实的美食家，尽管许多小酒馆只是将富人餐桌上的残羹剩炙回收再利用而已。不过，待遇优厚的工匠与四处游走的劳动者在饮食消费上的差距还是很大的。

民族建构的计划，如同巴黎美食学的创建一样，以牺牲地方忠诚度为代价锻造一种统一的法兰西认同，但是农民却坚持在并入民族共同体的条件上讨价还价。比如，香槟就是通过更为聪明的营销手段获得认可的，它被称作所有酒中最具“法兰西”特色的，也被认为是世界上最适合用于庆祝的饮品。生产商通过营造一种关于“风土”（terroir）的神秘氛围，即特定的土壤和气候，甚至是酿酒师的灵魂，以确保其奢华。法国法律规定，只有来自香槟地区的闪闪发亮的葡萄酒才能享有这一令人垂涎的称谓。然而当像“酩悦香槟”（Moët & Chandon）这样的工业公司开始从香槟地区之外进口葡萄酒时，“风土”一词的意思就成问题了。这一有争议的立法行为直到 1911 年农民发起武力暴乱后才结束，其结果是通过了一项新的立法，只允许使用本地的葡萄。这样，葡萄种植者就此维护了他们在国家中的地位。

66 法国食物在欧洲的传播引起了意大利民族主义者的惊慌，其时恰逢拿破仑三世阻挠意大利统一，后者的统一直到 1870 年才得以实现。法国人的霸权让人尤其感到无法忍受，因为意大利的厨师自从文艺复兴以来就一直引领烹饪的时尚。佩莱格里诺·阿图西（Pellegrino Artusi）最终挑战了亲法的烹饪术，他于 1891 年出版了《厨房科学与美食艺术》（*Science in the Kitchen and the Art of Eating Well*）。这本书的标题尽管有一种实证主义的基调，但书中的食谱散发出优雅与幽默，在整个意大利赢得了广泛的拥趸。尽管该书仍局限于罗马—博洛尼亚食物的丰富与托斯卡纳食物的质朴这种二元性上，但却偶尔辅以热那亚、西西里和那不勒斯等其他地区的食物。该书用各种地方方言将资产阶级社会统一起来，无疑创造出一种意

大利的民族菜肴。这一时期，欧洲之外的许多地区也经历了这种民族建构的过程，它们有着与意大利民族烹饪建构同样的理想和困境。

拉丁美洲

拉美人在构建独特的民族认同思想时走在了前头，但矛盾的是，他们却在实现民族统一时落在了后头。出生在美国的克里奥尔人处于西班牙帝国政策的统辖之下，到18世纪中期，他们已经开始产生出一种反对西班牙王室的爱国主义情感。不过，殖民地富有的克里奥尔人和当地土著及种族混杂的大众之间的社会冲突，打破了1820年之后新成立的独立政府的平衡。下层阶级在社会工程上尤其反抗精英的企图，他们计划改变自己的农业生活方式和流行文化，以建立欧洲式的工业民族。直到20世纪早期，包括民族烹饪在内的独立民族模式才扎根于拉美当地的环境而不是欧洲的理想中。

克里奥尔精英阶层迷恋欧洲文化，但出人意料的是，他们竟然颂扬死去的阿兹特克和印加国王的智慧。他们这样做的目的是将自己与同时代的处于社会底层的印第安人区分开来。直到拉美国家独立时，伊比利亚的风格一直处于主导地位，但是在整个19世纪，法国文化开始风行。因此，墨西哥的食谱中，夏多布里昂牛排^①（bifstec à la Chateaubriand）逐渐取代了西班牙炖羊肉，同时也将当地土著所吃的玉米馅卷作为“低级”食品排除在外。在1910年的独立庆典上，没有一道墨西哥菜出现在为这一爱国场合而准备的二十桌法式筵席中。富有的智利人出口用移植自波尔多的葡萄酿制成的上好葡萄酒，他们从自己大陆的仿品中获利。由于有意排斥粗放的本地菜，法国菜肴因而成为拉美精英的明显选择，他们急于在昂贵的法国餐馆里对饮，以表明自己的优越地位。不仅如此，拉美的精英们参加这些晚宴时，身着精纺羊毛双排扣礼服大衣，头戴大礼帽，这身行头更适合多雾的伦敦而非热带的里约热内卢。对于欧洲文化的痴迷达到了这样

① 即牛腰肉，因一头牛只能产出五六磅该部位的肉，故价格昂贵。制作夏多布里昂牛排时，先要将牛腰肉部分风干，以保证味道醇厚而不油腻。——译者注

的高度，以至于在一场关于将财产出售给外国人的争论中，一位有才的智利人建议道：“我们为什么不把整个国家卖给法国，然后买一块离巴黎近一点的小地方？”

就在拉美精英模仿法国资产阶级上流社会时，一篇营养学方面的著述解释了民族发展的失败。何塞·拉蒙·洛佩兹（José Ramón López）在《食物与种族》（*Food and the Races*, 1896 年）中认为，以芭蕉为主的加勒比海饮食，缺乏多米尼加共和国现代化所需的营养价值。在墨西哥，弗朗西斯科·布尔内斯^①（Francisco Bulnes）说道：“欧洲的小麦才是唯一真正先进的物种”，“玉米从来就是美洲土著永远的奶嘴，是他们拒绝开化的根基。”尽管这些实证主义的知识分子在食物营养上的思考并不可靠，但他们至少还是在文化的基础上，而不是在社会达尔文主义者的决定论中寻求拉美社会落后的科学解释。并且，当时的农民依靠玉米和芭蕉这样生命力顽强的农作物，完全能够养活自己，没有任何理由屈从于早期工业化的盘剥。

从大约第一次世界大战开始，心怡 19 世纪末的亲法人士丧失了对新一代平民主义者的吸引力，后者要求的是普遍的公民权。在墨西哥，机械化玉米饼生产厂的出现使之前维持人们生计的农业商品化了，并将农民纳入国家经济中，但当地的民族主义却将肉馅玉米卷饼和玉米馅卷奉为民族菜肴的圣物。20 世纪 30 年代的巴西人同样赞颂非洲人和美洲土著在米饭和黑豆饭上的影响，这是他们所认为的“种族民主”的象征。法国菜肴则开始从布宜诺斯艾利斯、利马和圣地亚哥的公共宴席上退出，逐渐被克里奥尔的特色菜、阿根廷的大块烤牛肉、秘鲁新鲜的酸橘汁腌鱼、智利的玉米蛋糕取代。因此，拉美人经过几个世纪殖民统治的灌输而接受的欧洲文化的优越性，最终为地方价值的再发现平衡。与之相比，亚洲与西方现代性的遭遇来得更突然，在民族建构上的经验也更多变。

① 弗朗西斯科·布尔内斯（1847—1924 年），墨西哥政治家，曾任外交部长。——译者注

亚洲

民族主义像西方的科技和文化一样,为亚洲社会带来了困境。在发动群众对欧洲的入侵作出一种可能的反应的同时,也有着破坏秩序和顺从等传统的风险。中国的清政府在19世纪中期的鸦片战争和太平天国起义中遭到重创,直到1911年灭亡之前,它对采用西方实践一直持一种模棱两可的态度。相比之下,海军准将佩里1853年打开日本国门导致的却是日本政府对西化进程的严格控制。改革者发起了一个包括饮食改革在内的社会工程计划,将民族主义情感集中在恢复王政的明治天皇(1868—1912年在位)身上。在同一时期,暹罗王国作为相互争斗的欧洲列强之间的缓冲国,保持着其主权国家地位,因此限制了西方化对社会的破坏。食物在现代化中的作用,依据惯常的社会价值的不同,在上述每个例子中也是不同的。

68

中国有着历史悠久和具有自身复原能力的文明,它对现代民族主义抱有一种矛盾心理。长期以来,外来的食物就被纳入中国已有的烹饪体系中,而那些时兴的烹饪方法却被认为是野蛮的而遭排斥。威廉·亨特^①(William Hunter)戏仿了中国人对西方饭菜的反应:“现在来判断一下那些坐在桌子旁吞咽一碗碗用他们奇怪的语言称作‘漱泼’^②(Soo-pe)的汤汁的人有着什么样的口味吧。一盘盘半生的肉被散放在桌子的各个边角,这些肉漂在肉汁上,被用刀剑一样的器物切成一片片。”民族主义领袖孙中山抨击清王朝在民族上与占人口大多数的汉族人不同,但满族统治者依然吃着汉族的宫廷菜。这种文化和民族起源的混淆,以及在农民大众中不切实际地推广官话的实践,意味着菜肴对中国革命没有什么积极影响。20世纪20年代,国民党对中国的军事征服不过是又增加了一个短命的统一王朝。之后的新中国政权推行标准的语言和教育,这一过程与国民党的做法相似。不过,新政权要清除奢侈的宴会,其本质是以菜肴来换取民族。

① 威廉·亨特(1718—1783年),苏格兰解剖学家和物理学家。——译者注

② “Soo-pe”即为英语“soup”(汤)的谐音。——译者注

日本与中国不同,尽管德川时代比较封闭,但还是有着长期的吸收外国文化的历史。明治时期的改革者决心避免重蹈清朝的覆辙,他们颁布义务教育法,旨在建立一个强大的、西方化的国家。与工业和军事技术改革并行的是,日本人还热心接受着英国的牛肉。对佛教的虔信,使日本人很长时间以来就禁止屠杀和吃掉四条腿的动物,那些早期拥护西方饮食和生活方式的人被称作“黄油臭鬼”(bataa-kusai)。日本人最初对西方食物的厌恶直到1872年天皇吃牛肉的消息传出之后才有所减轻。军用口粮也加入了牛肉,以便在入伍者中灌输这种口味。无数西式餐厅在日本的城市中涌现,虽然日本有着一一种自己风格的寿喜烧^①,但西餐最终还是成为日本人喜爱的食物。日本西化的程度最初是有限的,19世纪晚期日本乡村饮食的主要变化是吃掉更多的白米、酱油和其他“传统”日本菜。即便在城市里,牛肉也未能代替本地食物或是取代米饭在传统饮食中的重要性。尽管西方饮食在日本经济发展中起到了一定作用,但米饭实际上已经成为官方民族主义反对牛肉的重心。

对暹罗王国来说,其在西方列强下保持独立的做法是使用外交手段而非军国主义。朱拉隆功(Chulalongkorn, 1868—1910年在位)遵循的是一种加强中央集权和建设基础设施,而不是强化民族主义教育的近似殖民地现代化的模式。尽管如此,印度咖喱饭、中国面条和泰国风味——芫荽、大蒜、黑胡椒(后来是辣椒)的结合——还是为宫廷和平民百姓共同分享,区分主要在于所吃食物的种类和精美程度。事实上,这位长期执政的国王很享受他臣民的朴素食物:“米饭盛在黑色的陶罐里;椰子壳做的菜盘里盛着炒生菜、咸鱼和辣椒酱。”⁶⁹ 到其继任者瓦其拉武(Wachirawut, 1910—1925年在位)统治时期,最初的泰国菜变得精细起来,瓦其拉武的民族主义也引导着一批精英出身的拥护者。由于统治者决定了哪些西方文化因素能够最适合当地传统,因此菜肴在亚洲民族建构的过程严格遵循着不同的模式。

① 日本的一种火锅料理,因在值得庆祝的日子里吃,故名之曰“寿喜烧”。食材通常包括高级的牛肉切片、大葱、茼蒿、豆腐、魔芋丝等。寿喜烧最初用鸡肉做食材,当日本人逐渐接受牛肉后,牛肉才成为其主要食材。——译者注

结 论

民族菜肴在有些地区而不是其他地区的出现,反映的是社会和政治状况,而不是任何客观存在的烹饪上的优越性。法国和中国都有着精致的宫廷菜,但只有在法国,宫廷菜才实现了民族化,超越了狭隘的精英阶层。英国人对其牛肉的骄傲不亚于法国人对于其调味酱的骄傲,但是这种烹饪民族主义的表达并未产生出堪比法国的美食文化。民族主义的情感很可能来自对共同食物的分享,但这种情感只用于将饮食当作一种工具性的时尚。烹饪民族主义也可能附属于其他人与人之间的亲密关系,但后来却超越了这些亲密关系。

不论民族主义的起源如何,它始终是一种阶级和地区为之争斗的意识形态。民族精英经常利用诸如饱含情感的饮食习惯这样的文化手段,来展现他们对工人阶级的优越性,国家精英经常利用诸如装模作样的饮食习惯这样的文化手段来显示他们对工人阶级的优越性,以便合理地剥夺他们有效的公民权。不唯如此,民族菜肴及其认同的确立,必然会压制丰富的区域文化。因此,城市精英挪用了农民的食物但也极大地改变了它们,尤其是通过每天吃珍贵的节日性菜肴这种方式。这种要求对民族持一种民俗学看法的过程构成了民族主义想象的神话根源的大部分。

民族主义意识形态也成为建立帝国的口实。力图将大都市文化渗透到外省农民中的文明使命,把假想的“野蛮人”的生活扩展到遥远的大陆之上。欧洲帝国的扩张剥夺了无数民族锻造自己的现代性之路的能力,不论这种现代性道路是否通向民族国家抑或其他的社会形态。

延伸阅读

关于欧洲,参见:Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine* (Chicago: University of Chicago Press, 2004); Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern*

Gastronomic Culture (Cambridge, MA: Harvard University Press, 2000) ; W. Scott Haine, *The World of the Paris Café': Sociability among the French Working Class, 1789-1914* (Baltimore, MD: Johns Hopkins University Press, 1996) ; Kolleen M. Guy, *When Champagne Became French: Wine and the Making of a National Identity* (Baltimore, MD: Johns Hopkins University Press, 2003) ; Piero Camporesi, *The Magic Harvest: Food, Folklore and Society*, trans. Joan Krakover Hall (Cambridge: Polity Press, 1993)。

关于拉丁美洲,参见:Jeffrey M.Pilcher, *Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity* (Albuquerque, NM: University of New Mexico Press, 1998) ; Arnold J.Bauer, *Goods, Power, History: Latin America's Material Culture* (Cambridge: Cambridge University Press, 2001)。

关于亚洲,参见 Jonathan Spence, “Ch'ing”, in K. C. Chang (ed.), *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives* (New Haven, CT: Yale University Press, 1977) ; Emiko Ohnuki-Tierney, *Rice as Self: Japanese Identities through Time* (Princeton, NJ: Princeton University Press, 1993) ; Naomichi Ishige, *The History and Culture of Japanese Food* (London: Kegan Paul, 2001) ; Penny Van Esterik, “From Marco Polo to McDonald's: Thai Cuisine in Transition”, *Food and Foodways* 5 (2) (1992) :177-193。

第八章

食物帝国

71

19 世纪后半期,欧洲国家竞相将仍然保持独立的亚洲和非洲国家变成它们的殖民地。帝国的权力和声望驱动着殖民主义者,但他们却为其蛮横的征服找了一个正当的理由,即宣称是为了促进“野蛮”民族的发展,这一任务被鲁德亚德·吉卜林(Rudyard Kipling)称为“白人的负担”,^①或者用法国人的话说就是“文明的使命”。这种“教化”的意识形态甚至扩展到非西方的食物上,后者被认为在营养价值和制作卫生上都不及欧洲的饮食。法国人科隆巴尼(J. A. Colombani)写道:“我们有责任引导海外领地的人民走向政治和社会成熟,用我们的文明感染他们,使之成为我们中的一分子。难道面包不是文明人的典型食物吗?”但是不像现代技术和社会行为通常由欧洲传入殖民地那样,烹饪上的交流经常会扭转影响的方向,比如,英国人开始吃印度的米饭和咖喱饭,法国人则接受了阿尔及利亚蒸粗麦粉的味道。

作为一种经济事业,帝国主义留下了一份至今仍让历史学家争论不休的资产负债表。虽然像钻石大亨塞西尔·罗德斯(Cecil Rhodes)和棕榈油商人维克多·雷日(Victor Régis)这样的人积累起大量私人财富,但

^① “白人的负担”语出自吉卜林发表于 1899 年的诗歌《白人的负担》(*The White Man's Burden*),其时正值美菲战争时期。吉卜林本想通过含蓄的言语劝告英国国王不要过度扩张,以致需要教导殖民地那些没有文化的人。但一些帝国主义者却把这首诗理解为帝国主义的特征。——译者注

殖民地商业经常难以为军事占领所需的花费提供正当的理由。因此，宗主国当局坚持殖民地的居民和受保护国应当缴纳强加给他们的“保护费”。在新的国际劳动分工下，非洲人和亚洲人被迫在种植园和矿山工作，为欧洲的工厂提供原材料。不论工人的工资多么微薄，之前就已存在的自给经济的商业化还是对殖民地的饮食有着深远的影响。一罐罐辣味烤火腿和浓缩牛奶出现在最偏远的乡村，但是这些偶尔出现的新鲜事物实在难以抵消将农田用于种植咖啡、茶和其他出口农作物而引起的营养方面的危害。为了弥补因为帝国企业所引起的土地和劳动力损失，殖民地的属民不得不经常接受来自美洲的不熟悉的食物作为传统主食的替代品。

72

作为哥伦布大交换的延续，19世纪的殖民主义产生出多种多样的烹饪上的碰撞，很难对之予以简单概括。本章将对两组比较进行探讨，即英法帝国主义者及其与西非和南亚、东南亚人民的互动。一个基本的假设是，人们可能假定榨取附属领地的财富这一共同的帝国主义目标超越了英法之间的任何差异，不论这些差异表现在它们各自的烹饪上，还是它们对殖民地人民的态度上。然而我们不能只关注统治者，因此第二个假设是，以各自现存的烹饪文化为基础，亚洲人和非洲人对强加在他们身上的帝国主义权力的反应是不同的。我们需要进一步的研究，才能得出关于帝国对殖民地饮食影响的确切结论。

亚洲

建立于16世纪的为了控制香料贸易的印度洋贸易站，是欧洲帝国统治亚洲领土的起点。从七年战争（1756—1763年）开始，英国东印度公司将它的势力范围扩展到了南亚次大陆的大部分地区。第一次鸦片战争（1839—1842年）则确保英国东印度公司得以与中国展开贸易。1857年，被称作“印度兵”（sepoys）的印度当地军队发动了反英大起义，他们向英国军官发起攻击，促使女王对印度进行直接的殖民统治。大约在同一时间，法国皇帝拿破仑三世开始入侵印度支那。法国人首先在西贡获取了一个立足点，然后逐渐缔造出一个北起河内，南到老挝和柬埔寨的亚洲帝国。

在英国东印度公司建立初期,那些常驻印度的英国商人被称作“印度富翁”(nabob),因为他们接受了当地的习俗,但是19世纪后期的居住在印度的英国官员却感到他们有义务维持帝国文化的声誉。起初,英国和印度之间的饮食很少需要调整。17世纪初期,英国人所做的香料味很重的菜仍然与印度的炖菜很像。即使在英国统治印度的黄金时代,生活在印度的英国人的正式早午餐通常还是吃咖喱饭和米饭,而下午茶则保持着维多利亚时期的老规矩。晚餐也严格遵循着英国菜谱,即汤、主菜、烤肉、可口的布丁和甜品,饮品则是红葡萄酒或啤酒。尽管英国殖民地官员乔治·阿特金森(George Atkinson)承认“这些盛大的酒席非常沉闷,食物也让人难以消化”,但是由于身着晚礼服,或者是在军团食堂里举行军事庆典,人们在热带环境中紧绷着上嘴唇,一言不发。

在遥远的殖民前哨基地保持英国的文明标准,需要的不仅仅是一套严格的体制。帝国官员雇佣了许多家庭佣人,远远超过他们在英国所能承担得起的数量,这使得监督雇工成为英国太太或生活在印度的英国女士的一项重要任务。食谱建议每天要对饮食环境进行检查以确保清洁,因为英国人认为印度人完全不讲卫生,虽然他们很注重仪式上的洁净。事实上,为仆人树立恰当的欧洲家庭生活的范例,确实被认为是帝国统治的一个必要基础。尽管如此,如果英国的太太们找到一位可以做英国食物的“笨厨师”,她们通常就学会了完全不理厨房里的事情。

73

就在帝国的代理人试图向闭塞的殖民地灌输宗主国文化时,每天提醒人们想起辽阔的大英帝国的一些来自印度的重要事物也在维多利亚时期的伦敦受到了欢迎。咖喱肉汤出现在精英俱乐部的菜单中,然后传播到中下阶级那里。酸辣酱和具有异国情调的泡菜是对英国家庭主妇所做的传统腌制食物的补充,而咖喱饭则为利用剩饭提供了有效的方法,也因此同下层阶级联系起来。这种风尚的一个具有讽刺意味的结果是,从殖民地机构退休回来的人员因为擅长地道的印度菜而受到追捧,尽管他们中的很多人在海外驻扎时还看不上印度食物。英国人的需求也刺激了殖民地食品加工业的发展,其中包括诸如“斯金纳上校”(Colonel Skinner)牌和“格雷少校”(Major Grey)牌这样的咖喱粉和酸辣酱,这

些名称会让人想起帝国在殖民地的权力。这种出口商品和印度的烹饪没有什么相似的地方，不过印度本地人很快就将这些制造业技术用于生产他们自己的食物，比如，从美国返迁回来的移民西尔卡（A. B. Sircar）就在 19 世纪和 20 世纪之交建立了孟加拉腌制品公司（Bengal Preserving Company）。

印度教徒以及人数较少的穆斯林在饮食上的约束，限制了英国殖民者对印度食物的影响。毕竟英国的民族菜烤牛肉需要牺牲印度教的圣牛。当英国军队将恩菲尔德步枪发给印度兵时，他们才知道宗教漠视的危害——他们命令印度兵用嘴咬开用动物脂肪密封的弹壳，这一行为冒犯了印度人的禁忌，也点燃了 1857 年反英大起义的导火索。因为担心种姓受到玷污，印度教精英甚至拒绝同英国人进餐，这是对帝国地位的一种侮辱性逆转。1840 年左右，一群被称作“青年孟加拉”的激进分子公然吃牛肉喝白兰地，以此来拒绝印度教传统，但这种现象更多地是表达代际斗争而不是对殖民统治的态度。印度人的家被认为是受到特别庇护的场所，妇女负责保持家庭的整洁，即便在男人们开始试着喝茶和吃其他英国食物时亦是如此。然而，通常能够强化印度人宗教信仰的是前往帝国首都的旅行，而不是那些贪污腐化的印度人。圣雄甘地在国内时，就在古吉拉特邦吃过牛肉，而当他 1890 年左右在伦敦学习时，才明白到素食主义并非一种简单的文化责任，而是一种道德信念。

对印度全体居民而言，殖民主义引起了饮食的巨大变化。英国当局鼓励推广美洲的主食玉米和土豆，以便将小麦出口给大都市。因此，像印式土豆花椰菜（gobi aloo）和玉米煎饼（makki-diroti）这样的大众菜在 19 世纪就流行起来。英国人也开始在印度种植茶叶，以代替中国的茶叶供应，所使用的茶叶工人最初来自缅甸。将维持农民生存的土地转变为以出口为目的的种植园，给南亚次大陆和整个印度支那的人民都带来了苦难。

如同其书面语言和宗教信仰一样，越南菜是在统治其千年之久的中国指导下发展起来的。越南人吸收了中国的许多饮食技巧，包括爆炒、做面条和使用筷子，但是他们也保持着独特的口味，比如他们喜欢吃未烹饪过的草本植物和蔬菜，更偏好发酵的鱼露而不是酱油。久而久之，越南也

出现了地方性的烹饪风格，北方流行简单、多肉的菜，南方人吃的更多的是咖喱、香料和海鲜。越南的都城位于中部的顺化，那里的菜最为精致，这些制作精细和复杂的美食，会让人们想起泰国的宫廷食物。

尽管越南与法国的气候相差很大，但越南的法国殖民者比印度的英国老爷们更坚持吃他们所熟悉的食物。那些坚守法国文明传统的面包师们，对越南缺乏小麦的反应是创造性的，他们用米粉制作做面包的生面团。咖啡馆、肉店和香肠铺子遍布在西贡和河内新建的林荫大道旁。法国人引进了许多园林植物，尤其是被越南人称作“西方竹子”的芦笋。当本地庄稼无法满足需要时，他们便从法国进口罐装芦笋。许多越南人吸收了他们统治者的文化，比如彬彬有礼的“方杜友”（Phoung Do Huu，音译），就因其华美的桌子而赢得了法国殖民者的尊敬。不过，即便在最法国化的家庭里，烹饪也是混合性的。当地的食材改变了许多菜肴，比如用椰奶制作的焦糖布丁和冰淇淋。此外，越南人在蘸肉酱吃法式棍子面包的同时，也可能蘸着咖喱。即使从欧洲进口的罐装食品也有一种独特的殖民地风味，这一点我们可以在越南人的牛奶咖啡中看到。

厨房既可能成为殖民地人民抵抗的场所，也可能成为殖民地人民与殖民者合作的场所。越南北方人早餐吃的“牛肉河粉”（pho）用米粉和法国式煎至三成熟的牛排薄片做成，通常与有着相似法语发音的“蔬菜牛肉汤”（pot-au-feu）联系在一起。20世纪30年代，一些更加爱国的作家排斥牛肉河粉的这种帝国主义出身，他们把之奉为民族主义的象征，并将其起源追溯至早期蒙古人的入侵，认为是蒙古人在14世纪将火锅传入了越南，这一点倒是颇具讽刺意味。这种政治意识的上扬也体现在中产阶级的食谱中，里面刊载着反殖民主义出版物的广告。

乡下的农民很少有机会品尝法国美食。由于殖民政权扩大了其农业出口，很多农民甚至吃不起大米。卤肉饭虽说并不是传统法国饮食的重要部分，但其在19世纪反而越来越多地出现在宗主国的餐桌上。由此产生的越南商业经济的扩展迫使农民不得不卖掉他们的大米收成，转而以玉米和甘薯为生。越南也普遍出现了咖啡、茶和橡胶种植园，但殖民统治在越南可能最令人憎恨的标志就是酒类专卖。法国人不仅强制规定了乡村

购买工业蒸馏酒的限额，还到当地家庭中搜查非法生产的酒。

对社会的精英阶层来说，殖民地时期亚洲烹饪交流的过程则大不相同，他们可以对外国的菜单进行挑选，但大众的烹饪实践却更多地由帝国主义式的经济算计决定。总的来说，英国人从印度那里攫取更多，给予更少，而法国菜对富有的越南人的吸引力比越南菜对法国人的吸引力更大。印度在饮食上的限制、越南历史上对中国影响一贯开放的态度，以及 19 世纪英国人对法国高等菜的迷恋，都有可能导导致这种结果。尽管如此，对于欧洲殖民者和地位显赫的亚洲人来说，发生在边缘领域的跨文化适应最多出现在早餐或甜点上。相比之下，农民饮食习惯的破坏总是会对他们饮食的核心部分带来冲击，影响了他们的核心饮食，这一模式在非洲殖民地更为突出。

非洲

商业在非洲帝国主义统治中扮演的角色与亚洲一样，这一过程始于 15 世纪以来非洲商业据点的建立。随着 1807 年英国废除奴隶制度，商人转向了农业出口，尤其是棕榈油和花生的出口。对非洲的瓜分发生于 19 世纪 80 年代，但在 19 世纪 30 年代，欧洲的探险家和传教士就开始绘制非洲内陆的地图。法国人从位于阿尔及利亚和塞内加尔的基地进发，宣称对西非的大片土地拥有权利，此时英国人已经夺取了从埃及到南非的非洲中轴。面积不大的比利时在刚果夺取了大片殖民地，葡萄牙也扩大了长期为其占据的安哥拉和莫桑比克的据点。最后，德国和意大利联合瓜分了列强所剩下的非洲领土。到 1900 年，只有埃塞俄比亚王国成功地捍卫着独立。不过，由于交通和修筑铁路上的困难，对非洲大陆的实际占有进展得要更为缓慢。直到 20 世纪 30 年代，欧洲人宣称控制了 50 年前就已经标注在殖民地地图上的大片非洲土地。

尽管头戴头盔、背挎猎枪的孤独探险者已经成为西方对非洲共同的印象，但殖民神话还是忽视了为旅行者提供罐装肉、饼干、瓶装啤酒、葡萄酒、维希矿泉水和欧洲文明其他主食的当地搬运工。1898 年，让 - 巴

普蒂斯特·马尔尚上尉^① (Captain Jean-Baptiste Marchand) 在从刚果到法绍达(Fashoda)的路上始终带着数箱香槟,但是当基钦纳勋爵^② (Lord Kitchener) 宣布苏丹归英国所有时,法国的庆祝便戛然而止。欧洲人虽然渴望吃到熟悉的食物,但他们也喜欢射杀大型猎物,经常讨论斑马、河马和鳄鱼在烹饪上的价值。玛丽·金斯利^③ (Mary Kingsley) 曾说:“一条好蛇,如果烹饪得当,是人们可以在这里吃到的最好的肉类之一。”这并不奇怪,殖民者在非洲人中有着一挥霍无度的名声,非洲人通常一天只吃一顿饭。20世纪30年代,英国人类学家奥德利·理查兹(Audrey Richards)曾无意中听到一名班图青年对他的玩伴说:“你根本不了解那些欧洲人!他们整天所做的事情就是坐在那儿大声嚷嚷,‘伙计!给我拿吃的来!’”

养活当地的欧洲人或者用农业出口养活宗主国的欧洲人极大地改变了非洲的生态。脆弱的土壤曾经促进了高度复杂的农业体系的发展。比如在尼日利亚,伊博族(Igbo)的农民将各种各样的薯蓣同芋头、花生和辣椒进行间作,这样就将本地培育的作物与亚洲和美洲的食物结合起来,提供了一种平衡的饮食,同时也保持了土壤的肥沃,又可适应不规律的降雨。与之相比,殖民地种植园只在意满足欧洲市场的个别商业作物。塞内加尔花生和尼日利亚油椰树就在制作肥皂和工业润滑油中找到了新的用途。加纳和科特迪瓦的咖啡和可可种植园使用了灌溉系统和化肥,但对土壤有着长期的破坏性影响。

殖民体制同样对当地的社会安排有着巨大影响。为了实现复制欧洲农业革命和工业革命的目标,出现了圈占土地和牲畜导致的圈地——这是对征用的一个委婉说法。殖民管理者也将分散的小村庄聚合成较大的固定村落,这增加了对贫瘠土地的需求。种植园体系将非洲内陆贫瘠之地的男性劳工迁移过来,这就使留在后方的妇女的工作量加倍。食品生产的商业化威胁着公共供应体系,它可以将坏收成的风险散播出去。虽然人们传

① 让·巴普蒂斯特·马尔尚(1863—1934年),法国军人和探险家,曾在英法对法绍达的争夺中担任法国远征军指挥。——译者注

② 赫伯特·基钦纳(1850—1916年),英国陆军元帅、伯爵,英国军界实力派人物。曾任工程兵军官,1892年成为埃及陆军总司令。——译者注

③ 玛丽·金斯利(1862—1900年),英国作家、探险家,曾在西非探险。——译者注

统上甚至会将他们的农业劳动成果与远亲分享,但用新挣得的现金购买的食物通常就不用遵循这一义务,这就导致了越来越多的不公平。殖民地狩猎法破坏了男性的集体狩猎,使整个村庄失去了一个重要的蛋白质来源。不可否认,部落社会的性质不同,这些变化带来的后果也不同。在母系社会,缺少男性流动劳动力的负担不是那么重,因为妇女可以依靠亲戚的援助。那些已经很好地融入地区市场的共同体面对的混乱程度要比以农业为生的孤立村落所面对的少得多。

传教团里的教士试图改变非洲的饮食习惯,将资产阶级的、基督教的家庭价值观灌输给非洲人,而非洲的烹饪文化通常被证明比南亚的烹饪文化更能接受欧洲的家长作风。在许多社会,养育他人可以创造出强烈的依赖关系,因此施舍罐头牛肉或一只用猎枪打死的大象会使非洲仆人对他们的欧洲雇主感激不尽。非穆斯林的非洲人有着个性化的食物禁忌,他们拒绝吃某种特定的、被认为冒犯他们的个人守护神的食物,这超出了更有弹性的公共饮食限制。

77

不过,由于没有传统的粥和小菜作为平衡,欧洲人的饭让非洲人感到饥饿和不满足。传教士想要用以晚餐桌为中心的核心家庭饮食习惯代替公共饮食习惯的做法也受到了抵制。正如亚洲那样,家庭氛围被认为是许多传统价值观的保护者。奥德利·理查兹的结论是,非洲妇女“对欧洲人的畏惧远远比不上对她们男人的畏惧”。

欧洲的科学知识为文明的使命提供了基石,但是这种种族优越论的意识形态在识别营养上却相对迟缓,这是对落后作的环境而非基因解释。热带医学一般专注于危害欧洲殖民者的疾病,特别是疟疾,而像嗜睡症这样严格意义上的非洲疾病却很少得到关注。当矿业公司的官员要求给非洲工人配置更好的口粮以提高生产力时,营养才进入到殖民当局的议程中。即使在那时,卡路里的获得通常是通过木薯和糖中便捷的碳水化合物的供给,而不是通过保证整个家庭饮食更加平衡的各种计划。

非洲人远非消极的臣民,他们会积极主动地应对欧洲殖民者的要求。塞内加尔一个叫作辛(Sine)的地区成功地将花生出口与现存的作物轮作结合起来,这样有利于保持社交网络。伊博族的男人和女人为了挣得更多

现金,经常自愿将他们的劳动力集中在用于出口的棕榈(油)上,即使这样做意味着用产量更高但是营养价值较小的木薯取代甘薯。类似的饮食上的权衡,在妇女被迫承担清理土地这样的本由男性从事的任务上,表现得更为普遍。许多单身女性将酿酒变成了一种固定的收入来源,而不是将之视作一种临时的节日活动。尽管殖民地对酒类有所限制,但酗酒的情况还是增多了。甚至对欧洲食物的接受也视非洲的情况而定,比如,在吃完日常的粥和小菜后,再去消费咖啡、茶和沙丁鱼,是为了显示身份和地位,而不是正常饮食的一部分。

然而,将欧洲食物作为代表地位和声望的物品而加以接受,为非洲饮食留下了一笔有着重要意义和长远影响的遗产。酿酒是非洲人最早建立起来的工业之一,随着瓶装啤酒代替了更有营养和新鲜的酿制啤酒,妇女们失去了一个宝贵的现金收入来源。受过欧洲教育的殖民地精英更加确信宗主国文化的优越性。当野菜、昆虫和小动物都能成为地方饮食的来源时,城市的市场却变得依赖于昂贵的进口小麦和大米,比如,在科特迪瓦,面包店生产出味道完美的法国棍式面包,但值钱的外汇被大量花费在进口法国的奶酪上。

结 论

文明的使命表面上建立在客观科学的基础上,但它反映的却是欧洲人认为他们的饮食习惯具有优越性的文化偏见。长远来看,非洲当地农民的地方性知识通常比建立在掠夺自然资源的灌溉系统和化肥基础上的商业化农业更具创造性。对现代营养科学的接受并不能总保证吃着工业加工食品的人们更加健康。

或许殖民主义最阴险的影响是对社会机制的破坏,这种社会机制原本是为了确保艰难环境中的集体生存。欧洲人有意识地采用了分而治之的政策,从个人的原则来说,这种与殖民者合作进行统治的方式可以获得非常大的利益,这样就加剧了部落和教派间的斗争。在欧洲人的种族等级制中,即使与殖民统治者一起工作的当地精英也不会有平等。此外,到 20

世纪,殖民地学校教育从文化同化转向了对工人阶级机械技巧的传授。

总而言之,在烹饪干预的后果上,殖民主义的影响超过当地社会结构的影响。有着自己高级饮食的亚洲精英比他们的非洲同道们更能抵抗住欧洲的影响。但是,帝国主义的剥削对亚洲和非洲下层阶级的营养都带来了严重的后果。殖民地植物的普及化进一步破坏了殖民地属民适应国际劳动力分工的努力。比如,为了同尼日利亚的棕榈油生产竞争,英国人在印度尼西亚建立了棕榈种植园,结果却使两个社会都变得贫穷。不过,殖民主义并非 19 世纪末食物在全世界传播的唯一机制,无产阶级劳工的迁徙也为连绵不断的饮食全球化作出了贡献。

延伸阅读

关于殖民主义对烹饪影响的重要研究,参见: Jack Coody, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology* (Cambridge: Cambridge University Press, 1982)。

关于非洲,参见: Eno Blankson Ikpe, *Food and Society in Nigeria: A History of Food Customs, Food Economy and Cultural Change, 1900–1989* (Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 1994); Diana Wylie, *Starving on a Full Stomach: Hunger and the Triumph of Cultural Racism in Modern South Africa* (Charlottesville, VA: University Press of Virginia, 2001); Alice L. Conklin, *A Mission to Civilize: The Republication Idea of Empire in France and West Africa, 1895–1930* (Stanford, CA: Stanford University Press, 1997)。

关于亚洲,参见: K. T. Achaya, *The Food Industries of British India* (Delhi: Oxford University Press, 1994); E. M. Collingham, *Imperial Bodies: The Physical Experience of the Raj, c. 1800–1947* (Cambridge: Polity Press, 2001); Milton E. Osborne, *The French Presence in Cochinchina and Cambodia: Rule and Response (1859–1905)* (Ithaca, NY: Cornell University Press, 1969); David Burton, *French Colonial Cookery* (London: Faber and Faber, 2000)。

第九章

烹饪的迁徙

轮船和铁路开启了一个流动的新世界,对殖民统治者如此,对普通工人亦然——正是他们开采了煤矿、铺设好铁轨,使这样的旅行成为可能。从爱尔兰土豆饥荒到第一次世界大战的六十年间,全球范围内有 5 000 多万人在旅途中迁徙以寻求机遇。在规模宏大的无产阶级移民中,大多数人以自由劳工的身份离开欧洲,在气候温和的北美洲、南美洲和大洋洲安顿下来。大量的亚洲人和非洲人以契约劳工的身份开始其旅程,他们通常也被称为“苦力”,并成为奴隶贸易废除后热带种植园的主要劳动力来源。正如中国人和意大利人的例子表明:移民克服了艰苦的工作条件和不断的歧视,重建了传统的生活方式和饮食习惯,即便在尝试新食物时,也展现了工人阶级的世界主义,对烹饪的全球化作出了重要贡献。

79

多种动机同时驱动移民劳工背井离乡,来到新的土地。由于殖民战争和国内起义削弱了清朝的统治,19 世纪的中国经历了普遍的动荡和饥荒。意大利统一战争所带来的破坏要轻微许多,但工人还是经受了国际竞争的危害,而 1861 年成立的新民族政府更愿意将优先权给予工业家和大地主。尽管苦难重重,带着资源迁徙的人往往不是最贫困的。中国主要的劳工输出地区是繁荣的珠江三角洲,这里没有遭受太平天国运动带来的可怕的蹂躏。商船带来了加利福尼亚和澳大利亚黄金工人罢工的消息,这激发了第一批淘金者离开广州。意大利移民也同样受到更好的工作和面包的诱惑。因此,海外机遇的吸引力通常会超过在家努力工作的动力,而

且上百万的旅居者后来都返回家乡去安享他们的劳动成果。

80 为了补偿背井离乡带来的迷失感，移居者建立起广阔的社会网络。中国和意大利的工人在迁居过程中通常没有女性家属陪伴，他们不得不自己做家务，比如做饭。出于防卫与友谊的需要，他们寻找来自同一家乡或地区的人，组成互助的社群。在新国家定居下来的个人，也会利用自身的知识与资源，安排亲属和邻居跟随而来。这种模式被称为“连锁性迁移”（chain migration），由此产生了许多跨家庭和共同体，它们通过定期的交流、资金转移和往返于大西洋或太平洋两岸等行为联系在一起。这些共同体内的文化交流也扩展到食物上，不仅改变了家乡的饮食，也改变了移居地的饮食。

由于移民工人的背景和接纳他们的社会的性质不同，移民在北美洲和南美洲的经历也有很大的差别。北美洲的人对南欧与东欧的新来者持怀疑态度，但却对来自亚洲的所谓的“黄祸”抱有强烈的种族歧视。意大利人能够非常轻松地融入阿根廷和巴西这样的多种族和天主教社会。中国的契约雇工在条件最为恶劣的古巴和秘鲁的热带种植园工作，但在 19 世纪和 20 世纪之交，相比于在北美的同胞，他们可能会获得更多的提升社会地位的机会。南北美洲的移民试图移植他们的传统文化，但产生于新环境下的中国菜和意大利菜却和它们原来国家的菜肴大相径庭。

炒杂碎

西方人对于苦力的印象掩饰了中国移民模式的多样性。18 世纪时，东南亚各地都有中国的商人和工匠，他们在满足中国人对于胡椒和其他香料的需要方面发挥了重要作用。19 世纪，这一地区不断吸纳着大量中国移民。而乘船前往北美和澳大利亚的大部分中国人是自由移民，他们通常不得不用工作赚来的钱偿还买船票借下的债务。只有一小部分中国人，可能不到 30 万人，以契约雇工的身份前往古巴和秘鲁的种植园，他们的这种境况以“第二奴隶制”而为人所知。

中国移民在澳大利亚、加拿大和美国受到了广泛的歧视。美国白人

定居者憎恨外来竞争，常常针对中国人的饮食作出种族主义评论：“他们尾随着我们勤劳工作的人民，窃取他们的生意，降低了劳动力的价格，然后坐下来去吃米饭和长了芽的土豆，就像在饥饿地啃食一块意大利白面包。”许多中国移民最后选择在洗衣房工作或者去当厨师，而从事这些家务活在欧洲男性看来是地位低下的表现。也有很多中国移民成为佃农，沿着太平洋海岸叫卖新鲜蔬菜。尽管移民对经济有贡献，但唐人街在大众的印象中却有着大量的鸦片馆。民众对中国移民的抵触情绪随着 1882 年《排华法案》的颁布而达至顶点，该法案禁止中国劳工进入美国。

81

拉美中国移民的境况一开始更糟，不过许多人最终还是在新国家获得了他们的地位和公民身份。拉美对中国苦力的招募始于 19 世纪中期，此时随着奴隶贸易的废除，种植园主需要寻求新的附庸劳动力来源。苦力的死亡率很高，所获得的工资几乎不能维持基本生活，而那些幸存下来的人通常会在合同到期后被遣返回国。尽管如此，种植园工人通常会获得自由，并可以从事佣人、佃农或小商贩的工作。拉美对中国移民的歧视也很普遍，这在从中国店主那里购买杂货的工人阶级中表现得尤为突出，但是中国移民还是能融入新国家中，成为公民。华裔秘鲁人尤其能得到中产阶级的接纳，他们被视作对土著大众的一种平衡，而中餐馆在秘鲁各阶层中都很受欢迎。

中国人不论到那里，都会寻找熟悉的食材，并使具有民族特色的杂货店成为移民社区里的一个重要构成。在 20 世纪初加利福尼亚开始商业化种植大米之前，这种来自中国和夏威夷的主食一直是最主要的进口物资。中国人的杂货店储存着各种各样的调味品和草药，从酱油、豆腐、姜到竹笋、腌制海鲜、人参不等。中国移民甚至还会将活鱼和贝类带来，放在溪流和沟渠中喂养，他们还发展了旧金山的捕虾业，直到 19 世纪 80 年代才被意大利移民所取代。

虽然中国人为时尚的餐厅和有格调的家庭提供了必不可少的劳动力来源，但他们的食物却很快给人留下了低档的印象。1850 年左右，第一家餐馆在旧金山成立，主要为有钱的美国白人顾客提供传统的宴会菜肴，但后来美国人的排外情绪迫使店主退回中国人的聚居区。尽管如此，中国

厨师还是在加州一些最好的法国餐馆中掌大勺。而在一些遥远地区，中国移民则作为流动炊事车厨师而出现。中国人经营的餐馆经常会为主流的进餐者提供美国食物，工人阶级消费者来这里吃饭，对价格实惠的中餐感到满意，并且经常是打包带走。在古巴和秘鲁，中餐馆通常会提供分开的菜单，一边印有西班牙菜，一边印有中国菜，这表明东西方菜肴的明显不相容性。中国菜甚至要适应当地的口味与原料。根据一则烹饪传说所述，一位旧金山的中国厨师发明了炒杂碎，他把剩饭剩菜一并倒入锅中，炒给一群很晚来到饭馆的饥肠辘辘的矿工吃。

82

随后几代在北美和南美出生的中国人开始逐渐改变民族菜肴的流行形象，并将唐人街经营为充满异国情调但又有趣迷人的旅游景点。到 20 世纪 20 年代，提供全面服务的中餐馆再一次风靡旧金山和利马，但也会供应一小部分美洲化了的菜肴。这些中餐馆力求颠覆负面的陈旧印象，并教导主流的消费者享用中国菜的正确方法。一份标准的菜单这样建议：“若四人点菜，则与个人点菜有所不同，应当点各种单一菜品，当这些菜上桌之后，能为大家共享，这样就可以以微不足道的花费获得多种美味。试试吧。”

移民海外给中国的饮食习惯带来了缓慢的改变。由于中国人迁出地区有限，中国菜因适应东南亚或南北美洲而发生的变化并不会在中国的乡村广泛传播。移民工人给家中寄去的汇款使很多家庭吃得比以前更好，但他们还是试图依附于地方乡绅，并遵循他们的饮食习惯。西方食物首先出现在殖民地的饭店里，但即便是殖民统治时期的香港居民也只是于 20 世纪 40 年代，才开始在一些专门的咖啡茶馆里品尝西方食物。

意大利面和肉丸

在意大利，不同地区的菜肴差异很大，通心粉在南方很常见，这与北方人常吃的玉米粥和肉汁烩饭非常不同。与中国移民几乎主要来自沿海一些地区不同，意大利移民来自整个半岛，他们将自己多样化的烹饪习惯传播到了全球。在现代早期，拥有技术的工匠主要来自意大利北部，他们将文艺复兴时期的文明传播至整个欧洲。19 世纪，来自皮埃蒙特和伦巴

第的移民继续沿着常走的道路前往瑞士和法国,同时也向南美洲的一些新目的地进发,尤其是布宜诺斯艾利斯和圣保罗。两西西里王国长期以来一直向西班牙帝国输出移民,不过当意大利统一之后,南部的农民也开始大量前往美国。1876—1914年间,有1400多万移民离开了意大利,但一半的人最终重返家园。

意大利人一般会避免成为亚洲工人中常见的契约雇工,但他们还是常常会在一些劳工团体中工作,以偿还赞助人的债务,后者负责安排他们的行程,有时也会提供食物。男性工人一般最终会从事建筑、采矿和商业化的农业等工作,一小部分的女性移民(其数量比中国女性移民多得多)会进入纺织业或成衣业。在北美,意大利移民会被隔离到一些种族社区内,这些社区被称作“小意大利”(Little Italies),它们很快就给人留下充斥犯罪组织的形象。在心存偏见的人看来,意大利人就是潜在的黑手党,就像人们对中国瘾君子感到害怕一样。尽管外人会把种族社区统称为“外国佬”(dago),但意裔美国人还是能听出彼此不同的地区方言,并因此保持着与出生地之间的联系。根据20世纪30年代的一项调查:“意大利的每一个地区、城市和省份都能在纽约的各种餐厅中找到其代表,这些餐厅是老乡们聚会的场所。”

83

餐馆和家庭里的厨师花费大量的代价复制意大利当地的食谱,南美和北美丰裕的农业使得普通工人有可能吃得与家乡的富人一样。像鳗鱼、凤尾鱼和干鳕鱼这样的意大利节日食物——对主流的消费者来说是很奇怪的——会被意大利人经营的杂货店引进,与大量的奶酪、橄榄油、干蘑菇放在一起。同时,意大利的肉贩子专营羔羊肉、山羊肉、动物内脏,以及在圣诞节或复活节吃的特制香肠。一位住在波士顿北城^①(North End)的居民解释:“意大利人不会去最近的商店买日常杂货,相反他们去熟悉的商店买他们喜爱的地方食物。”由于19世纪美国人相对几乎不吃色拉,因此意大利移民自己在小菜园里种植西红柿、绿叶蔬菜和无花果,就算在纽约拥挤的住房中亦然。他们还制作家乡的基安蒂(Chianti)葡萄酒,并亲切地

^① “North End”是波士顿最古老的住宅区,因意大利移民居多,也被称作“小意大利”,是波士顿著名的美食中心。——译者注

为之取了“南欧红”(dago red)的绰号,以此作为对种族歧视的扭转。意大利人在自给自足的过程中为主流消费者引入了花椰菜、茴香、芹菜和其他蔬菜,同时为加利福尼亚的葡萄酒业提供了非常宝贵的技术。

意大利移民在南美和北美都作出了很多相似的贡献,他们的努力得到了更多的认可。大多数意大利移民最终在布宜诺斯艾利斯的肉类加工厂或圣保罗的咖啡种植园从事体力劳动。极少一些人发了大财,成为当地资产阶级的忠实拥护者。然而,即便是普通的工人也在当地的民族社会中深受欢迎,而不是被隔离到种族聚居区中。米兰的小牛排和肉糕在意大利是很少见的节日食物,却和色拉和玉米粥一道成为巴西常见的菜肴。阿根廷食谱书作者甘杜尔福(Dona Petrona Carrizo de Gandulfo)将意式调味饭和鲜美的意大利面纳入其畅销书中。与德国移民一道,意大利移民也为当地的葡萄酒业作出了贡献。因此,拉丁美洲人更偏爱意大利北部的菜肴,这与美国的情况不同,后者流行那不勒斯和西西里的通心粉。

此外,虽然拉丁美洲人能够包容移民的饮食,但是北美人更加坚守盎格鲁人的饮食传统。随着人口迁移在20世纪的头十年达至顶峰,教育工作者们力求将当地文化灌输给移居者,其中就包括炖肉和烘豆。一位社会工作者在拜访了一户意大利家庭后记录:“仍然在吃通心粉,还没有被同化。”然而,移民却发展出不同的共同体和民族的观念。一位意大利裔美国人后来回忆:

我从来都不认为作为美国公民对我来说就意味着我是一个“美国人”。“美国人”是那些吃着从塑料包装袋中拿出来的、软塌塌的涂着花生酱或果冻的白面包的人。

84

由波西米亚艺术家与作家开始,意大利食物逐渐开始引起北美人的兴趣,到后来,饭店用廉价的旅游——唱歌的服务员和格子桌布——和便宜的食物吸引顾客。食品业则进一步改变了意大利菜肴,尤其是意大利厨师赫克托·博亚尔迪(Hector Boiardi)的罐装意大利面,他把自己的名字拼写为“博亚迪”(Boyardee),以便于发音。最终,意裔美国人用意大利面、肉丸、腊肠比萨和其他与意大利本土食物很不一样的菜肴填满了整张菜单。的

确，意大利人社区发明了一种常见的国民菜肴，但它们实际上从未在意大利出现过。

尽管如此，定期往返于大西洋的被称作“燕子”(golondrini)的旅居者，给意大利工人阶级的饮食习惯打上了烙印。在国外工作积攒下来的钱使他们得以保持更为丰盛的饮食，他们已经习惯于在南美和北美的生活。没有他们那么走运的邻里经常抨击这些意大利裔美国佬的奢侈饮食习惯，指责他们吃“肉和昂贵的菜”，而不吃维持基本生命的农民食物。但最后，节日菜肴、番茄通心粉、大量的奶酪、加糖的浓缩咖啡和其他之前的奢侈食物都变成工人、农民以及城里的资产阶级的日常食物。

结 论

19 世纪的无产阶级移民具有许多共同特性。从事铁路、农业和建筑工作的意大利人和中国人对南美和北美的经济发展作出了巨大贡献，但在大众的心中，他们却与犯罪、黑手党和鸦片馆联系在一起。来自欧洲和亚洲的移民通常有着更为丰富的饮食，他们吃的肉尤其多，但同时，他们的食物由于缺少当地人熟悉的蔬菜而有所乏味。这些克里奥尔化的菜肴首先吸引着波西米亚人和工人阶级的成员，但最终得到了新的社会的广泛认可，即使当地人依然对这些外国人有着种族上的恐惧。

中国人和意大利人遭受到很多这样的歧视。意大利人并不总被认为是白人，中国人却一直是种族上的局外人。这样的歧视妨碍了移民从单身群体向结婚成家的转变，因为反种族通婚法禁止他们与美国白人结婚。虽然如此，普遍回迁的发生不单单是因为歧视和无法找到结婚对象，还在于对家庭与故乡的依恋。意大利人和中国人的另外一个不同是中国移民缺少来自清朝的支持。相比而言，意大利在 1870 年统一之后将海外的意大利人视作帝国殖民的一种方式。不过，虽然精英们在民族建构的过程中付出了很大努力，但移民们并不认为同时作为华裔秘鲁人和意裔加拿大人有什么不妥。这样的态度对饮食习惯的融合也产生了影响，并创造出既源自他们的出生地又与接纳他们的国家有关的独一无二的克里奥尔菜肴。

19 世纪中国和意大利移民所创建的饮食交流模式,也有助于 20 世纪的移民创造一种全球口味。

延伸阅读

对移民问题综合研究的最佳著作,参见: Dirk Hoerder, *Cultures in Contact: World Migration in the Second Millennium* (Durham, NC: Duke University Press, 2002)。

关于意大利移民,参见: Donna R. Gabaccia, *Italy's Many Diasporas* (London: UCL Press, 2000); Donna R. Gabaccia, *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans* (Cambridge, MA: Harvard University Press, 1998); Hasia Diner, *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration* (Cambridge, MA: Harvard University Press, 2001)。

关于中国移民,参见: Yong Chen, *Chinese San Francisco, 1850–1943: A Trans-Pacific Community* (Stanford, CA: Stanford University Press, 2000); Sucheng Chan, *This Bittersweet Soil: The Chinese in California Agriculture, 1860–1910* (Berkeley, CA: University of California Press, 1986); Adam McKeown, *Chinese Migrant Networks and Cultural Change: Peru, Chicago, Hawaii, 1900–1936* (Chicago: University of Chicago Press, 2001); J. A. G. Roberts, *From China to Chinatown: Chinese Food in the West* (London: Reaktion Books, 2002); David Y. H. Wu and Tan Chee-beng (eds), *Changing Chinese Foodways in Asia* (Hong Kong: Chinese University Press, 2001)。

第三部分

全球口味

20世纪初，菜肴已经完全全球化了。现代早期农作物的扩散，实际上将最多产的谷物和牲畜引入到它们能够被有效种植和饲养的所有地区。辣椒、陈皮和其他新的调味品及香料也在此时重塑了全世界的口味偏好。19世纪的工业化进一步促进了全球物资供应体制的整合。交通运输的改进和殖民征服使得产自澳大利亚内地和南美大草原的肉类，以及来自孟加拉和布隆迪热带种植园的咖啡和茶有可能成为欧洲人饭桌上每天的消费品。无产阶级移民为饮食习惯的国际性融合增加了更大的多样性，无论在伦敦还是利马的市区，当地居民和游客都可以在城市的某些街区品尝来自五大洲的菜肴。因此，20世纪“全球口味”的出现表现的不仅是一种与过去的激进的分离，更是一直存在的跨文化联系的加深。

不过，20世纪并没有带来全球经济的稳定进步，战争和专制让富足的西欧公民重新看到了饥馑幽灵的复活。民族主义时代的工业化战争使得饥饿成为一个战争策划者的工具。在两次世界大战期间，相互争斗的列强进行封锁和战略性轰炸，以迫使敌国人民投降。20世纪30年代的大萧条更是削弱了工业社会的经济特权。为了从这种令人绝望的环境中存活下来，无论专制制度还是自由民主都坚持对食物供应进行更大的控制。

其结果是食物政策民族化的出现，它改变了公共空间内权力的平衡。各国政府试图利用农业生产力带来的财富以实现工业现代

化，但是这些运动加剧了已经存在的农村与城市之间的竞争。从最极端的层面来说，法西斯独裁者认为他们必须改变大众的饮食，以期获得民族上的强大，避免对进口食物形成依赖。冷战开启了争夺经济和政治霸权的新战线。尽管核对抗和傀儡战争的威胁左右着国家的战略考虑，但欧洲资本主义和共产主义的竞争主要通过宣传才分出胜负。马克思的辩证唯物主义向工人阶级承诺了一个“现世的天堂”，但它并不能为消费者提供商品，甚至不能充分地养育其国民，最终削弱了共产主义制度。此外，食物政治为妇女提供了获得家庭之外影响力的新机会。过去的妇女常常参与粮食骚乱，但在20世纪，她们为养育和照顾家庭所作的努力，为妇女的选举权赢得了一个重要的理由。因此，母亲的话语推动妇女获得了更多的政治角色。

20世纪后半叶最大的政治变化或许是欧洲帝国的垮台。两次世界大战带来的巨大后果，使殖民列强无力阻止20世纪40—70年代遍及非洲和亚洲的独立运动的扩散。独立运动的领导人梦想着将他们的传统社会改造成现代工业国家，但在他们的前进之路上横亘着巨大的障碍。缔造统一民族国家的努力在种族仇恨面前失败了，这些仇恨来自殖民地时期所遗留下来的边界问题，它们的出现是欧洲国家之间竞争的结果，而不是社会现实使然。不仅如此，帝国主义贸易和投资一直以来都计划为宗主国掠夺财富，并不保障殖民地内部的

平衡发展。尽管有如此种种问题，独立国家的新精英在创建城市和工业经济的努力中还是经常重犯他们殖民者导师的错误。独立国家在执行农业现代化计划时，重视的还是欧洲的经济作物而非更具持续发展性的本地替代作物，小农的利益也被剥夺，去为巨大的通常也是考虑不周的工业计划埋单。

到20世纪末，许多人开始质疑欧洲和北美的大农场经营的可行性。小农场虽然获得了大量资金补助，但还是愈发不能得到经济上的可行性发展。不仅如此，提高农业生产力需要投入大量化肥和农药，肉类的供应则依赖于养殖场和抗生素。诸如转基因食物这样的新技术，引起了人们对这项技术对人类健康和环境健康长期影响的强烈关注，人们的担心因为公司拒绝充分地测试其产品而加重了。消费者的变化同样很大，他们逐渐依赖快餐食品连锁店和放在包装盒里的便利食物，不顾作出这样的选择会导致营养不良和肥胖症的后果。在当代社会，尤其在年轻人中，在家庭环境中去吃营养均衡的饭越来越少见。

然而，让人感到矛盾的是，这些变化是与逐渐增长的对烹饪实验的兴趣相伴的。持续不断的大规模全球移民给具有民族特色的饭菜带来经常改变的机会，比如在美国，由于19世纪档次不高的中餐馆和意大利餐馆的地方菜变得越来越高档，它们之前的角色便被墨西哥和越南的新来者替代。食物同样是旅游业的一个重点，而旅游

业则是国际经济中不断增长的一个部门。最后，随着广告和消费文化呈现出一种国际化面貌，诸如麦当劳和可口可乐这样的品牌，即便在最遥远的乡村也很常见。全球口味真的是无处不在。

第十章

枪炮与黄油

91

20 世纪初,西欧的产业工人最终得以吃到之前并不知道奢侈食物——每天都有肉类、白面包和新鲜蔬菜——只是在全球性的战争和危机出现时才再次消失。工业化和民族主义这两个并生的思潮在 1914—1918 年和 1937—1945 年间,共同将整个欧洲大陆动员起来,投入到战争中去。在全面战争时代,饥饿成为用以削减敌人战斗意志的另一种武器。第一次世界大战也刺激了极权国家的崛起,它们为了确保其国家的生存,决定毫不留情地控制食物的供应。处于战争和独裁统治之间的欧洲重新回到前现代道德经济的状态,人们的生活取决于一种不确定的能够获得有限食物的资格。

然而随着民族国家的崛起,食物政治也由此发生了改变。虽然农村的食物生产者和城市的消费者之间总是存在着紧张的关系,但现代国家通过抽取农业财富和将农村劳动力转移到城市工厂这样的金融工业化的努力,打破了农村与城市之间的平衡。独裁政府尤其希望将饮食民族化,它们使食物供应组织化的努力利用了假想的潜在敌人的威胁,不论这些敌人是外国粮食生产商,还是发国难财的“不爱国”商人。城市社会日益增加的负担,也产生出一种新型的消费者政治,包括工人和妇女在内的之前被边缘化的群体坚持要求获得建立在拥有基本的生活必需品权利之上的公民权。20 世纪 40 年代末到 80 年代末,资本主义和社会主义之间的冷战,主要表现在哪一种体制能够为普通民众提供更好的物质利益这一

问题上。

消耗战

1914年8月，欧洲人在欢呼声中应召拿起武器，但是他们的战斗热情很快就淹没在堑壕战血腥的僵局中。随着一波波士兵倒在前线的机枪下，在海上也进行着另一场消耗战。同盟国在港口封锁着德国的海上舰队，但德国的潜艇却在大西洋上攻击着商船。在经济战面前，欧洲所有的列强都是脆弱的，即便像法国、俄国这样的传统食物出口国亦是如此，它们的食物供应网在战争动员的压力下也断裂了。在第一次世界大战前夕，英国食物的三分之二需要进口，首相劳合·乔治后来声称：“我们差点就被打败了，就是因为食物而不是其他任何物资的短缺。”法国回想起饥饿曾经激起了1789年和1848年的革命，同样尽力进口更多的谷物，以避免出现食物定量配给制的需要。德国人遭受的严重饥荒，实际上削弱了对战争行为的支持，并在柏林创造出革命的条件。而俄国政府由于无力养活人民，使得沙皇政权突然崩溃，并引发了革命。

92

战争爆发后，英国海军封锁了德国通往北海的航路——德国三分之一的食物和用于国内农业的化肥都要从此进口。长期以来，德国人都很熟悉替代食品，比如用菊苣代替咖啡。随着德国消费者对战时面包和战时啤酒等各种替代品的依赖，英国封锁的后果才逐渐显现出来。到了1915年秋，食物的定量配给已经引发了首都的黄油骚乱，与此同时，更多的消费者也在抗议商人牟取暴利的行为。在1916年土豆的灾难性歉收后，民众只有靠萝卜为生。饥饿拖延了战争的进程。当德国士兵冲破敌军的防线时，他们便会停下来寻找食物。德国的大后方也处于绝望的境地，当一位丹麦游客阿斯塔·尼尔森（Asta Neilson）发现一匹羸弱的马倒在柏林的街头时：

一瞬间，就好像早已埋伏好了似的，妇女们拿着厨刀，冲出公寓楼，跑向马的尸体。她们尖叫着，互相厮打着，只为了从尸体上割下一块最好的肉，不顾冒着热气的鲜血喷溅在她们脸上。

营养不良夺取了多达 70 万平民的性命,接着德国战场上又有 180 万人的伤亡。非法的黑市交易使德皇丧失了统治的合法性,致使吃不到食物的抗议者加入罢工工人的队伍,这场发生在 1918 年 11 月的革命运动震撼了柏林。

与此同时,在俄国,沙皇政府在给工人供应粮食上经历了相似的失败,这使得共产主义者夺取了政权。俄国是作为主要的粮食出口国参战的,但是依靠河流上的船只在俄国南部与克里木半岛各个港口之间运行的商业网络却不足以将士兵运往西线。农业部强令严格控制贸易,以期消除中间商,但后果却是扰乱了全国市场。在俄国南部的黑土地带,农民反对政府征收余粮,因为那里的农田生产力比北方要低,城市里的工人也发现很难获得生活必需品。到 1916 年底,即德国的“萝卜冬季”(tynip winter)之时,政府当局已经倒台,粮食的供给和整个战局一片混乱。1917 年 2 月,向彼得格勒运送食物的失败是最后一击。地方官员甚至无法准备定量配给的粮食,面对罢工工人和军队哗变者,无能为力的沙皇只得宣布退位。临时政府看来也没有能力分发粮食,10 月份,它便倒在了列宁领导的人数不多但却充满决心的布尔什维克骨干力量的脚下。

一经掌权,列宁就面临着在内战时期建立有效的粮食供给体系的难题。1918 年春,在签订了把富饶的乌克兰农田割让给德国的《布列斯特条约》后,粮食短缺加剧了。为了弥补这些损失,布尔什维克增加了在其他地区,尤其是西伯利亚的粮食征集,这激起了有利于白军的农民反叛,白军当时正在为复辟沙皇制而战。在接下来的三年中,红军逐渐重新夺回了分离出去的省份,并组建了苏联。尽管“红色”和“白色”领导人在意识形态上有着激烈的分歧,但农民出身的士兵经常看到的却是因面包而起的冲突,正如斯捷潘·伊万诺维奇·波尔图吉斯(Stepan Ivanovich Portugeis)看到的:“这场‘战争’对饥肠辘辘者而言,无非是一场惩罚性的针对粮食供给的远征,而对衣食无忧的人说,却是一次针对粮食供给的抵制。”

粮食问题在反战抗议者和主张妇女参政者的言论中,显示出了同样的重要性。旨在改善贫困移民生活的芝加哥“定居救助之家运动”(Settlement House movement)领导人简·亚当斯(Jane Addams)指出:“和

平和面包已经变得密不可分。”国际性的妇女和平党^①（Women's Peace Party）支持妇女拥有选举权，其理论基础是妇女的母性品质可以抵消男人在政治上的侵略本性。战后，妇女在英国、加拿大和美国都赢得了选举权。

国家的粮食

为了夺取第一次世界大战的胜利，欧洲和北美出现了前所未有的国家对经济的干预。而在战后，粮食政策对各国政府来说依然是重中之重。为了巩固共产主义革命和支持他们快速发展工业化的计划，苏联领导人继续收紧他们对农村的控制。在20世纪二三十年代兴起的意大利和德国法西斯专政，同样认为农业对于其追求的国家强大至关重要。为了抗衡大萧条，甚至自由民主政府也在粮食供应上扮演了积极角色。

墨索里尼在意大利的法西斯政权指导国家对粮食的控制，以实现“食物的主权”（*alimentary sovereignty*）这一理想，即在粮食供给上自给自足。这项政策符合把人民大众塑造成一个民族的更大目标，而之前民众则根据地区忠诚和阶级差别来划分派别，这项政策同时也重申了意大利的伟大特性。1925年，在墨索里尼攫取政权三年后，他宣扬要进行一场粮食争夺战，以将意大利从进口农业的“奴役”状态中解救出来。然而，这场运动却以用于出口的可以获得利润的农作物为代价，包括新鲜农产品、柑橘类水果和橄榄油，同时也降低了意大利饮食的多样性。生活水准的下降并没有阻止这位独裁者，他冷漠地说道：“幸运的是，意大利人还没有让自己习惯一天多餐，享有适度的生活水平，人们虽然感觉到了食物的匮乏，但却会因此少受痛苦。”

94

墨索里尼与希特勒结盟后，把意大利物资运送给纳粹的战争机器，从而加剧了意大利的粮食短缺。1935年，意大利对埃塞俄比亚的入侵就已经使国内供给吃紧，原因在于抗议法西斯侵略的国际禁运以及被占领土从未达到过自给自足。第二次世界大战爆发后，墨索里尼用意大利的农产

^① 妇女和平党成立于1915年，是美国的第一个和平组织，1921年更名为国际妇女争取和平与自由联盟。——译者注

品和移民工人去交换德国的战略物资，希望对轴心国的征服战争有所贡献，但希特勒无意与同伴分享这一美梦。黑市最终成为可以获得食物的唯一场所。当 1944 年墨索里尼政权倒台时，蒙扎（Monza）市长对前法西斯支持者倒向意大利模式的资本主义或社会主义哀叹不已：“集体主义准则是伟大的理想，就像提供给大脑的面包，但是我们的胃却没有这样的理想。吃饱时它是保守的，饿了时它是无政府主义的。”

与此同时，斯大林在苏联实行的农业集体化计划更强调国家对粮食供给的控制。自从马克思曾谴责了“农民生活的愚昧状态”后，共产主义领导人便将农业工人视作阶级斗争中“不可靠”的盟友。20 世纪 20 年代中期的“新经济政策”代表了国内战争中粮食斗争之后的休战，但在这一过渡时期，农民得以保留他们的大部分产品，部分是因为国有企业还不能提供农业消费品。到 20 年代末，斯大林已经在党内清除了他的竞争对手，当农民抵制新的粮食征集制时，他命令建立集体农场，将“富农作为一个阶级消灭掉”。但实际上，富农并不是一个富有的农民阶级，而只是潜在的反对派领导人的象征。一名苏联人描述了一名受害者：“他的妻子有病，有五个孩子，但家里连一粒面包屑也没有。这就是我们所说的富农！”城市的共产主义者完全误解了农民，他们将农民的不合作解释为阶级斗争。当农民面临着牲畜和农耕设备被征收的境况，他们便联合起来抵制集体化。与 18 世纪的粮食骚乱一样，妇女常常是反对苏联当局的领导者，反抗在乌克兰、哈萨克斯坦和西伯利亚的外围地区尤为强烈。

在第一个五年计划（1929—1934 年）期间，苏联领导人给予工业规划以最高的优先权，农业的集体化因此被毫无计划地任意执行着。由于斯大林对大型工厂的痴迷，鼓励了一种错误信念的出现，即农业同样具有规模经济的无限潜力。特别是拖拉机，代表着工业化农业的承诺，即便在拖拉机还未生产出来之前，政府就按照更适应这种新机器，而不是按照其在实际中被耕犁的方式组建大农场。这一计划的失败显示出管理者经验的缺乏，他们通常是城市中的工人，而不是在政治上被怀疑的农民。反富农已经消灭了最具生产能力的农民，也消灭了那些仍在进行消极抵抗的人。许多农民不愿意自己的家畜被征集，他们屠宰了自己的牲口，“庆祝”进入集

体化之前的最后一顿飨宴。当农民被问到为什么这样做时，他们故作天真地说：“没有必要在集体农场上征用牲畜，我们就要有拖拉机了。”

苏联农业政策的错误在乌克兰大饥荒的悲剧中达到顶峰。中央的计划制定者总是确立过高的目标——可以更好地激发无产阶级英雄般的努力——但这些不切实际的工业化目标对工厂工人鲜有影响，因为将粮食的定额设置过高意味着乡村的饥饿。农民只有从集体中偷窃才能养活自己，苏联当局将这种行为谴责为资本主义的破坏活动。对农民来说，他们把这种压制视作传统社会契约的坍塌，统治者正是借助这一契约在饥荒年代对农民提供保护，以换取他们的劳动。因此，农民与当局之间的相互误解加大了。在1932—1933年可怕的冬季，随着饥饿在农民中的蔓延，党员干部们加倍努力地没收粮食，以达到农产品定量配给的标准。一位妇女公然违抗道：“拿去吧，把一切都拿去吧。炉子上还有一罐甜菜汤呢。它太素了，没有肉。但里面却有甜菜、土豆和卷心菜。而且它是咸的！最好拿走它吧，公民同志！”那一年，数百万人死于饥饿，死亡最惨重的当属最多产的农业地区，特别是乌克兰。鉴于农民拒不在集体农庄中工作，苏联的政策从长远看来是事与愿违的。

西方民主国家虽然在法西斯主义和共产主义两个极端之间寻求一条中间道路，但是大萧条还是引发了大规模的经济干预，以防止资本主义的崩溃。在美国，企业的倒闭和银行的关门使近三分之一的劳动力失业。尽管城市里出现了极为贫困的人口，但低廉的食品价格会导致农民的破产。1932年上任的罗斯福总统，通过公共事业振兴署（Works Progress Administration）和其他新政计划刺激经济的复苏。对农民来说，政府颁布了《农业调整法》（Agricultural Adjustment Act），通过补贴来维持农产品的价格，但对盈余的粮食种植并不予以补贴。尽管如此，效益的结算是根据生产而不是需要，这样最富有的农民便得到了最多的帮助。小农、租户和佃农却得不到支持，被驱赶出土地。对于驱赶小农的原因，一位俄克拉荷马州的地主这样解释：“我用政府给的钱买了拖拉机，但从我的租户那里却什么也得不到。但他们自然有他们的选择——去加州，或者找公共事业振兴署。”

背井离乡的农民可以在加州的大型商业化农场工作。在新政的大力扶持下,特别是在垦务局^①(Bureau of Reclamation)水利工程的支持下,大农场经营繁荣起来。到20世纪20年代,圣华金河(San Joaquin River)和萨克拉门托河(Sacramento River)流域的农民已经基本上耗尽了地下水储量。启动于1935年的中央峡谷工程,建立起一个水坝网络,以贮存来自内华达山脉的水流。尽管法律为小农场带来好处,但水利工程反而补贴了那些有根基的大农场的利益。被拖拉机和干旱驱赶出家园的阿肯色州临时雇农和俄克拉荷马州农业移民,最终只能在简陋的棚屋里度日,靠收割棉花、水果和蔬菜谋生。这些最初的农场居住者——拉美裔和亚裔移民工人,因为大萧条被基本遣散。与欧洲一样,美国由国家支持的农业机械化将原本独立的小农赶出土地,以为企业农场腾出地方——从而提供了一种资本主义的集体化模式。

第二次世界大战期间,相互竞争的对国家权力的要求再起冲突,粮食与物资供应与之前一样决定了军事计划的制订。因此,尽管种族主义激发了希特勒制定扩张政策的整体框架,但纳粹1941年对苏联发动闪电战的目标,尤其指向乌克兰的农业和高加索的油田。日本于1941年发动太平洋战争,包括对珍珠港的轰炸,同样也是为了夺取获得东南亚原材料的权力。战争持续升级,甚至以封锁、潜艇战和最臭名昭著的战略轰炸对准了非战斗人员。因此,平民在工农业劳动和粮食定量配给中所作的贡献才是真正的英雄主义。同盟国对美洲、非洲和亚洲大部分地区的物质财富的控制确保了它们最终的胜利。

厨房辩论

随着法西斯主义的溃败,美国和苏联在欧洲的废墟上处于争斗的状态。红军将卫星国强加于整个东欧,许多人担心饥饿会帮助社会主义政党在西欧赢得选举。为了应对这一威胁,马歇尔计划在1947年对欧洲提供

^① 美国垦务局创建于1902年,隶属于美国内政部,后改称水和能源服务部,主要负责水利工程的建设。——译者注

了经济援助。尽管有着 1948 年柏林封锁这样的冲突(当时空投的食物和煤使得西方这一前哨能够从苏联的禁运中存活下来),但北约和华约这两个拥有核武器的敌对联盟从未真正交手过。相反,在欧洲的冷战主要是通过宣传打响的,当资本主义国家领导人鼓吹自由企业在对消费者提供物质利益方面具有优越性时,批评者却质疑美国至今存在的隔离就餐体制的合理性。

尽管西方盟国对毫无限制的消费主义提出了质疑,但可口可乐的全球广告还是走在资本主义宣传的最前列。第二次世界大战之前,这个软饮料公司在欧洲的销售只是一般,为了提升军队士气,美国政府给予前线后方的瓶装工厂以财政支持。第二次世界大战以后,随着可口可乐公司的大规模宣传,可口可乐的优势进一步扩大,令欧洲的啤酒、葡萄酒和矿泉水生产商大为震惊。法国对可口可乐的抵制尤为强烈,批评家指责这种软饮料不健康,易上瘾,对民族文化构成了威胁。然而,迫于美国国务院的压力,法国政府没有发布禁令,可口可乐在整个西欧风靡起来。

97

宣传战中最富戏剧性的一个时刻是 1959 年 7 月 24 日苏联部长会议主席赫鲁晓夫和美国副总统尼克松之间所谓的“厨房辩论”。这场交锋发生在莫斯科举办美国国家博览会期间,当时两位国家的领导人正在参观配备有电视机、厨房用具和其他消费品的样板房。尼克松指着最新的洗碗机说:“任何让妇女减轻工作的东西都是好的。”赫鲁晓夫回应道:“我们不仅从资本主义的角度为妇女考虑,我们要从更好的角度为她们考虑。”这位苏联部长会议主席还指责美国生产如此之多且各不相同的小玩意是毫无效用的,他甚至询问:“你们有没有一种机器能够把吃的塞进嘴巴并让人咽下去?”

然而,在整个“厨房辩论”中赫鲁晓夫都处于守势,因为苏联在提供消费品方面是不能和资本主义世界相比的。这种差距在随后几十年里加大了,在 20 世纪 70 年代美苏关系的缓和期,苏联甚至依靠从美国大量购买的粮食来养活自己的人民。当卡特总统终止对苏联销售粮食作为对后者 1979 年入侵阿富汗的回应时,苏联这一政策在战略上的风险就非常明显地体现出来。东欧的共产主义政权也感到了来自食物短缺的压力。在 80

年代,波兰的肉价涨了一倍,引发了全国性的抗议,导致造船厂团结工会的建立,他们对政治自由的要求在整个共产主义集团内引起了剧烈的震动。80年代中期,苏联总书记戈尔巴乔夫进行了有限的经济与政治体制改革,这仅仅激起了人们对更多消费品的欲望,从而也加速了苏联的解体。

最后再来看一下“厨房辩论”表象的背后,它能够为我们提供了一个具有启发意义地看待冷战的视角。百事可乐的主席陪同尼克松访问了莫斯科,与苏联当局签订了一份独家销售协议,但却由苏联国营瓶装工厂进行生产。结果百事可乐便与共产主义的低效率联系在一起,而可口可乐却成了禁止西方消费主义享乐的象征。在1989年柏林墙倒塌后,可口可乐横扫整个东欧市场,百事可乐最初的优势不复存在。甚至连赫鲁晓夫对吃饭机器的调侃,也直接取自好莱坞,即查理·卓别林对工业资本主义进行批判的电影《摩登时代》(1936年)。马克思辩证唯物主义对消费品所作的承诺,苏联领导人最终不可能予以兑现,这就注定了共产主义实验的失败。

98

结 论

20世纪法西斯主义和社会主义国家组织社会的尝试,触及其公民每天所吃的面包这种最基本的层面。食物政策是为政治集权化和经济现代化服务的工具。然而在极权主义制度里,与在自由民主社会中一样,消费者的需求都是强大的政治力量。统治者可能会把食物的短缺归咎于假想的人民的敌人,如富农或外国投机商,但公民却最终要求政府承担保证其物质幸福的责任。

比较一下不同时代与食物政治,我们可以看到一些重要的变化。18世纪的粮食骚乱通常是保守的尝试,以支持建立在家长制价值观念之上的道德经济,而20世纪的粮食骚乱更具进步性。例如,第一次世界大战期间柏林的工人阶级妇女开始主张建立在获得食物权利之上的公民权。波兰的团结工会借助对肉类的需求,同样触及人们内心深处的情感,它后来引导人们对更广泛的政治规划作出深切的回应,即最终将波兰从共产主义阵营中“解救”出来。因此,由厨房里的妇女发起的政治运动,对政府产生

了深远的影响。

20 世纪前半期欧洲人生活标准的严重倒退,促使人们承认获得食物是一项基本的人权。1941 年,罗斯福总统宣布需求的自由是道德社会的基础之一。拥有足够的食物在联合国的《世界人权宣言》中同样神圣不可侵犯。第二次世界大战后,欧洲恢复了往日的繁荣,但由于冷战和人口的增长,前殖民地国家发现甚至基本的健康和营养都是难以实现的。

延伸阅读

关于第一次世界大战,参见: C. Paul Vincent, *The Politics of Hunger: The Allied Blockade of Germany, 1915–1919* (Athens, OH: Ohio University Press, 1985); Belinda J. Davis, *Home Fires Burning: Food, Politics, and Everyday Life in World War I Berlin* (Chapel Hill, NC: University of North Carolina Press, 2000); Lars T. Lih, *Bread and Authority in Russia, 1914–1921* (Berkeley, CA: University of California Press, 1990)。

关于两次世界大战之间的历史,参见: Carol Helstosky, *Garlic and Oil: Politics and Food in Italy* (London: Berg, 2004); Robert Conquest, *The Harvest of Sorrow: Soviet Collectivization and the Terror-Famine* (New York: Oxford University Press, 1986); Sheila Fitzpatrick, *Stalin's Peasants: Resistance and Survival in the Russian Village after Collectivization* (New York: Oxford University Press, 1994); James N. Gregory, *American Exodus: The Dust Bowl Migration and Okie Culture in California* (New York: Oxford University Press, 1989); Devra Weber, *Dark Sweat, White Gold: California Farm Workers, Cotton, and the New Deal* (Berkeley, CA: University of California Press, 1994)。

关于冷战,参见: Diane B. Kunz, *Butter and Guns: America's Cold War Economic Diplomacy* (New York: The Free Press, 1997); Richard Pells, *Not Like Us: How Europeans Have Loved, Hated, and Transformed American Culture since World War II* (New York: Basic Books, 1997)。

第十一章

绿色革命

100

20 世纪 70 年代,在西欧人和北美人沾沾自喜于现代农业的慷慨之际,他们的电视开始播放孟加拉、埃塞俄比亚和撒哈拉沙漠地区恼人的饥荒场景。因为饥饿而腹部肿胀的儿童迫切需要帮助,但当救援工作者试图向受灾地区投送应急物资时,却面临着重重困难。救援的食品是真的送到了民众手中,还是为经常卷入冷战对峙的军阀转卖用来购买枪炮?如果粮食确实得以抵达,那么从长远来看,它会破坏当地的农业市场,并让穷人更难养活自己吗?紧急救援仅仅是延缓了人口增长和环境恶化之间不可避免的矛盾吗?最后一点让人回想起马尔萨斯对普遍饥荒的担忧。悲观主义的论调不绝于耳,许多专家断定,到 21 世纪末,这个星球完全不能养活预计超过 100 亿的人口。

然而,其他的人拒绝认同这种悲观论调。他们认为,发展中国家利用现代技术便能养活日渐增多的人口。在墨西哥、印度、土耳其和菲律宾等国家,高产种子、灌溉、肥料、杀虫剂以及农业机械的运用,引起了农业生产名副其实的“绿色革命”。主要的粮食产品,如玉米、小麦和水稻,产量都有了极大地提高。结果,在 20 世纪下半叶,尽管世界人口增长了不止一倍,并达到了 60 亿,但营养不良的人口数量却相对稳定,保持在 10 亿以下。乐观主义者预测,生物技术的向前推进,特别是转基因植物和动物的培育,将最终确保所有人获得充足的食物。批评者则驳斥,绿色革命提供的并非丰饶,而是日益不平等的渊薮,因为富有的土地所有者

会利用技术来垄断稀有的土地和水资源，会让本已穷困至极的农民越发贫困。

围绕世界饥饿而展开的争论还面临其他的复杂因素。马尔萨斯对人口总量和食物生产水平的计算，掩盖了使许多人即使在大丰收之年仍然忍受饥饿的地方分配的不平等。食物的短缺同样呈现出多种形式，一些贫穷的国家为地方性的营养不良困扰，而另外一些国家在面对突然爆发的饥荒时更加不堪一击。人口转变让计划制定者面临着另外的困境：农村的家庭比城市的家庭愿意要更多的孩子，但尚不清楚，随着农田在城镇扩张中的减少，人口生育的下降能否补偿农业生产中的损失？

101

多民族的殖民地构建统一国家的政治努力，进一步限制了粮食政策的实施。在 20 世纪五六十年代，独立国家领导人试图医治帝国主义遗留下来的各种不平等，不过，由于他们接受的是宗主国的教育，常常保留着欧洲人的偏见。因此，他们将大城市、现代工业，甚至西方的饮食，视为发展的标志。就算没有腐败的政客，小农在为工业化提供资助时也承担着与其地位不相称的份额，这与之前欧洲和北美的情形是一样的。用以维持农业的土地和其他资源被挤占，以种植出口商品作物。饥饿的大众所带来的政治威胁也促成国家加大对城市粮食供应的补贴，这激发更多的人口向城市迁移。与此同时，进口粮食比当地主食在营养方面具有的微弱优势，并没能补偿依赖外国粮食供应所花的费用，反而进一步破坏了当地的农业。

富国的政治家也不能忽视饥饿世界发生暴力革命的可能性。在对共产主义的遏制中，农业现代化和人口控制被视为军事结盟重要的补充。无独有偶，绿色革命的主要受益国全是对冷战战略至关重要的国家。世界银行和国际货币基金组织同样对发展援助予以调整，以确保符合西方列强利益的经济稳定。

农业现代化

绿色革命带来的生产力的提高，是改良的种子、化肥、杀虫剂和灌溉

等一系列综合因素的结果,为了改善贫困和饥饿的状况,除了技术投入之外,还需要深刻的社会变革。农业现代化的两大拥护者墨西哥与印度都经历了这样的运动,埃米利亚诺·查巴塔(Emiliano Zapata)1910年发起了农业革命,圣雄甘地(Mahatma Gandhi)则发起非暴力独立运动,在1947年达到了高潮。然而在这两个例子里,改革家们在开创具有活力的农业综合经营方面,要比在实现社会公平方面更为成功。

102 对绿色革命的传统叙述集中在一系列科学家的身上,他们中有18世纪具有实验思想的乡绅,也有诺贝尔奖获得者植物病理学家诺曼·布劳格(Norman Borlaug)。但实际上,农业革新的荣誉应当授予更多的人。在现代早期的欧洲,一些没有留下姓名但善于观察的农民,将牧草纳入作物轮种之中,在提高牲畜和谷物产量方面至为重要。这样的进步并不仅限于西方。日本的农民为了提高产量而培育出了矮秆小麦和多种水稻品种。19世纪农业和兽医科学的形成同样也是一项国际性事业,其实践者既来自墨西哥,也来自美国,进行工作的实验站遍及殖民地印度和英国的大城市。

结合了不同玉米或小麦品种优点的杂交种子的培育,为增加收成提供了极大的可能性。20世纪30年代,首批这样的杂交种子在美国进行了商业销售。当墨西哥在第二次世界大战中加入同盟国后,洛克菲勒基金会派出一个调查组,去改善当地的农业。调查组发现,适应了美国的种子在墨西哥的土壤中表现欠佳,因此他们设法在查平戈(Chapingo)的国家农学院重新创建选择育种项目,并使用本地的样本。到20世纪40年代末,科学家们培养出了能够抵抗秆锈病的高产墨西哥玉米品种及各种小麦品种。

另外一些投入也增加了杂交种子的收成。尤其是在墨西哥西北地区的河中筑坝,不仅为农民提供了充足的水利灌溉,也提供了水电。化学肥料和杀虫剂同样提高了生产力。由于墨西哥小麦承受的重力过大,它们在收割之前就已经倒伏。研究者通过将日本矮秆小麦与墨西哥小麦品种进行杂交而解决了这一难题,这样一来,小麦株秆就会长粗而不是长高。到20世纪60年代,墨西哥玉米的收成增加了两倍,小麦收成则更大。

由于很少有人能够担负得起使用新技术的费用,总产量的提高并没

有为墨西哥农民创造普遍的富足。革命政府进行了广泛的土地改革,但农民仍然缺少购买改良种子和其他投入的贷款。因为上一次收成中剩下的玉米种子再次种植时会丧失其高产量,所以杂交玉米种植每年都需要新的种子。而最初旨在让小农受益的政府项目,也让各种不平等更为错综复杂。比如,杂交种子的推广机构把教育农民的努力集中在大地主身上,大地主反过来又从政府负责城市粮食福利项目的机构那里获得优待。这样一来,高产的农业综合经营从总体上降低了农产品价格,迫使数百万的农民抛弃了土地。

这种农业现代化的不均衡记录也大致在印度重现。印度西北地区的旁遮普省获得了最大的成功,那里有着市场倾向的农民从19世纪末建成的灌溉工程中获得了好处。独立后全面的土地改革与联合,让小农得以完全利用始于20世纪60年代的绿色革命技术。当地的研究者培育出了他们自己的小麦改良品种,它们在与墨西哥品种杂交后,产量会更高。农民采用了高产小麦的轮种法,之后又轮种洛克菲勒基金会支持下的菲律宾国际水稻研究所培育出的“奇迹”稻种——这种水稻品种最初是台湾的农民杂交培育出来的。但同时,旁遮普省的农业丰收并没有经历墨西哥的种种社会分裂现象。安全可靠的土地使用权,加之少有外居地主,小农得以竞相使用家庭劳动力,而不是使用机械化劳作。

103

印度其他地区得到的好处却更少,而出现的动荡更多。在西孟加拉这样的水稻种植地区,杂交种子事实上更不适应当地的小气候。与此同时,马哈拉施特拉邦和其他一些缺乏灌溉设施的邦还遭受毁灭性的旱灾。无论是在印度还是在墨西哥,或许推广农业现代化有利之处所面临的最为严峻的问题便是土地改革的普遍失败,因为富农利用各种漏洞积累大地产,官方对之则常常予以纵容。

生态学家同样也怀疑绿色革命在生产力获利上的可持续性。大量的灌溉耗尽了地下水储备,集约型耕种导致土壤盐分的增加。随着时间的流逝,昆虫对杀虫剂获得了免疫力,环境中有毒化学物质的积累甚至损害了农业工人、消费者和野生动物的健康。农业现代化的资产负债尚不清楚。悲观主义者不仅担心将来无法实现生产力获利,而且还担心当前正在使

用的土地会大量流失。随着人口的持续增长,这个问题肯定会引起更多的关注。

持续的饥荒

与印度和墨西哥广受吹捧的成功相比,很多人对撒哈拉沙漠以南的非洲地区不抱任何希望,认为那里不能长出足够的粮食,以跟上人口爆炸性增长的步伐。尽管农业统计数据因其忽视小农场的倾向而极不准确,但非洲大陆粮食进口从 20 世纪 70 年代起就在稳步增长。马尔萨斯曾描绘过一幅生产与人口之间竞赛的图景,但是如果不考虑人们通过自己种植粮食以及赚取用于市场购买的现金,或者通过援助计划而享有对粮食的合法权益的话,这幅图景就会遭到误解。大多数进口粮食落到了相对拥有特权的城市居民手中,饥饿一直困扰着遭受干旱和战争蹂躏的乡村。丹麦经济学家菲利普·雷克斯(Philip Raikes)看到:“经受饥饿的不是各个国家,当然更不是其政治领袖,而是人口中明显处于不利地位的那一部分,他们通常生活在特别容易发生饥饿的地区。”

104

印度为考察非洲饥荒提供了一个有启发性的起点。1943 年的孟加拉饥荒饿死了大约 300 万人,而其主要原因在于战时通货膨胀。在农村无地的劳动力无力购买粮食之际,上一年的歉收助长了囤积居奇。虽然《饥荒法案》在 19 世纪 80 年代便已出现,并提供救济物质和修建公共工程,但在 1943 年,殖民政府根本就不执行这一法案。印度独立后尽管避免了类似饥荒,但这并不能归功于绿色革命,因为人口的增长事实上比农业生产的增长还要快,而且当地特有的营养不良状况仍然普遍。原因在于印度的民选政治家们积极开展了各种赈灾活动,因此,尽管事实上南亚次大陆的某些地区每年都会遭受干旱,但大规模的饥荒还是得以避免。比如,在 1972—1973 年间,马哈拉施特拉邦政府开展了大规模的公共工程计划,以预防摧毁了战时孟加拉的失业现象。

目光短浅的发展计划和结构性局限的共同作用,致使非洲无法重复亚洲和拉丁美洲所取得的那种农业进步。非洲大陆独立国家的领导人建

立了粮食购买委员会,表面上看起来是为了纠正殖民主义的各种不平等,但是,他们的政策却催生了腐败并带来了对小农的歧视。为出口原材料而设计的殖民地交通网络,同样阻挠了有效的内部市场的建立。此外,绿色革命技术在贫瘠而干旱的非洲土地上往往达不到预期目标。高产谷物取代了套种的本地抗旱小米和高粱,使得农民更容易受到恶劣天气的影响。特别是棉花这样的耗水出口作物,很快使土地盐碱化,灌溉工程则传播了疟疾与河盲症。最具破坏性的或许是开垦传统上让牧民使用的贫瘠土地的尝试,其最初的做法是强迫游牧社会定居,接着便将拖拉机开到脆弱的土地上。苏丹虽然避免了最为严重的1965—1973年萨赫勒(Sahel)大饥荒,但在20世纪80年代中期,却因暂时有利可图而最终具有毁灭性的农业综合经营,遭受到沉重的打击。

20世纪七八十年代的埃塞俄比亚饥荒是干旱、权利丧失和战争致命结合的一个例子。1972年,北部的农民中便开始出现当地作物的歉收,但是在新闻记者1973年末最终动员外国援助前来时,已经为时已晚,无法帮助大多数受害者。当时,救援工作实际上已经将供应品从最需要的地方挪往他处。饥荒已经扩散到了南部的牧民中,他们将牲畜出售,但市场完全饱和,因此没有足够的钱去购买粮食。1974年,对民众的痛苦麻木不仁的皇帝海尔·塞拉西(Haile Selassie)被推翻,新成立的社会主义政权实施了土地改革。接着,在1984—1985年间,埃塞俄比亚尤其是北部遭受严重的干旱,而为了阻止共产主义在非洲的传播,西方国家在埃塞俄比亚北部支持了一场叛乱。包括由歌手鲍勃·吉尔道夫^①(Bob Geldof)组织的“拯救生命音乐会”(Live Aid Concert)在内的媒体的广泛关注,带来了大量的外国援助,但是救援工作者却无法接近受到战争蹂躏的北部最绝望的受害者。最终,饥荒饿死了一百多万人。

然而,这样的一些灾难必须与众多饥荒得到扭转的事例放在一起加以衡量。从1968—1986年,佛得角连续不断地遭受旱灾,但是,最初由葡

^① 鲍勃·吉尔道夫(1951—),爱尔兰摇滚歌手,长期致力于唤醒人们对贫穷非洲的认识和了解,呼吁人们关注和拯救挣扎在死亡边缘的非洲难民,曾获1986年诺贝尔和平奖提名。——译者注

葡萄牙殖民政府,1975年之后由一党执政的社会主义政府所实施的集中救援计划不仅避免了灾难,而且在独立后还确实改善了人民的营养状况。在博茨瓦纳,尽管钻石工业蓬勃发展,但在整个70年代,包括采矿汇款在内的农村收入都在持续下降。虽然如此,但当80年代初期旱灾来袭时,民主政府建立起一项政府津贴项目来防止饥荒。将80年代津巴布韦的成功与20年后罗伯特·穆加贝(Robert Mugabe)总统独裁统治时期的饥荒进行比较可以看出,只要政府保持公开与多元化,不同的政策和经济制度都能避免饥荒的发生。

西方援助在发展中国家造成的后果是复杂的。从1954年开始,美国根据以“粮食换和平”而著称的《第480号公法》出口了大量的盈余粮食。该计划除了支持了国内农产品价格之外,还明确地用以冷战的目的。在第一个十年中,印度收到了大宗粮食,60年代中期到70年代,南越(South Vietnam)和以色列也得到了大量粮食。1975年之后,正当非洲急需外部援助之际,该计划与美国的盈余粮食一道锐减。尽管如此,尼日利亚和其他一些国家的城市中产阶级还是贪图在国内不可能生长的昂贵外国粮食。牛津饥荒救济委员会^①(Oxfam)和其他一些捐赠人无疑在急需之时发挥了重要作用,但与当地的一些援助计划相比,他们的行动通常能得到不成比例的新闻报道。

在对付饥荒中,普通的卫生保健与粮食权同等重要,因为饥饿会让人对其他疾病毫无抵抗力。按照当地风俗,妇女和儿童常常被剥夺在身体成长时最需要的有效食物,他们尤其处于危险之中。由于艾滋病的流行害死了大多最具劳动能力的成年人,使得孤儿和老人难以维持生计,因而造成了新的饥荒风险。非洲现在比以往任何时候更需要外部的援助和明智的领导。

疯牛病与转基因帝国主义

现代农业技术在发达国家同样引起了日渐增加的不满。北美和西

① 牛津饥荒救济委员会,成立于1942年,旨在为第三世界和灾区人民解除贫困而募集基金。——译者注

欧的消费者已经忘记了饥饿的威胁,开始关注食品的健康及环境的可持续性,由于新的科学发现改变了食物链,这些问题甚至已经变得更为复杂。

在千年之交,不同植物和动物间的基因转育引起了广泛的争论。新技术的倡导者承诺谷物的蛋白质含量将更高,食物链中含有的化学物质将减少,因为植物开始含有自己的杀虫剂。反对者担心这些植物对健康产生影响,以及自然环境中的基因转移产生的生态后果。“Bt 玉米”这一最常见的转基因作物,已经显示出对蜜蜂、瓢虫以及帝王蝶的有害影响。私人产权侵蚀公有的农业遗产同样激起了愤怒。例如,当一家公司将一个品牌注册为“祖尼玉米”(Zuni Corn)时,它引起了亚利桑那州祖尼·普韦布洛(Zuni Pueblo)印第安人的不满。将一些食物贴上转基因和有机食物标签的需要扭转了 19 世纪形成的粮食商品化,因为人们乐意支付更多的钱去获知他们所吃的食物是如何被生产出来的。

106

牲畜饲养的方法同样引起了广泛的担忧。20 世纪 60 年代,完全是因为工业化圈养和加工工厂的发展,鸡肉在美国才成为日常的肉食。但是这种饲养方法造成了大范围的沙门氏菌感染和禽流感,更不用说这种饲养方法对抗生素的大量使用。过度捕捞威胁着海洋的生态系统,这与为了寻找养牛的牧场导致热带深林遭砍伐的做法大同小异。每一磅牛肉的生产需要多达七磅粮食成本这样的肉类生产的低效性,使得畜牧业者开始用打成粉的动物尸体喂牛。到 20 世纪 90 年代,当牛脑海绵状病,即俗称的“疯牛病”爆发后,这种做法遭到了普遍禁止。疯牛病这种流行病在世界各地传播,其在人体上的变种克雅氏病^①(Creutzfeldt-Jakob disease)至少让 43 名英国人丧生。

面对这样的压力,食物链日渐成为国际冲突之所在。疯牛病流行期间,禁止英国牛肉出口造成了欧盟内部的危机,直到欧洲大陆同样发现了疯牛病的案例才得以平息。欧洲的消费者也发起了反对转基因技术的运

^① 克雅氏病是一种罕见的主要发生在 50—70 岁之间的可传播的脑病,该病与疯牛病有潜在联系。因 1913 年两名德国医生医师库兹菲德(Hans Gerhard Creutzfeldt)和雅各布(Alfons Maria Jakob)大约同时第一次记录此病而得名。——译者注

动,美国官员将之当作农业保护主义而不予理睬。欧洲和美国就转基因作物全球扩散的争端,同时也将一些发展中国家拖入新形式的帝国主义竞争之中。比如,在2002年的一场旱灾之中,赞比亚被迫拒绝了一批美国的粮食援助,担心这些进口粮食对当地作物造成危害,并可能切断未来其向欧盟的出口。持续发展的全球化成为加剧这些冲突的威胁。

结 论

马尔萨斯19世纪之初强调的人口增长和粮食生产之间的不稳定平衡,在两百年后依然重要。不过,仅仅通过大规模的饥荒来调节市场,为19世纪的自由主义者和当代国际组织所共同遵守的资本主义的“正确定价”之圭臬,无论对今日的非洲,还是对土豆歉收时期的爱尔兰,可能都是不现实的。

107 在促进资本主义农业全球扩散的过程中,农业改革和绿色革命一直最为成功。尽管对将权力移交给未经选举的公司官员的担忧是合理的,一个拥有60亿人口的世界根本就不能选择完全抛弃现代农业,去拥抱被浪漫化的农业传统。无论非洲、亚洲和拉美国家的发展可能存在何种缺陷,替代性的解决方案只能使其人民陷入无尽的痛苦之中,并使殖民主义造成的各种不平等永远无法消除。不去寄希望于改善物质条件,贫困的人们将为反西方现代性提供无尽的兵源。如此一来,冷战中将麦当劳的汉堡包吹捧为一种普世理想的胜利,有开启一个全球冲突新时代的危险。

延伸阅读

关于绿色革命的起源,参见: Joseph Cotter, *Troubled Harvest: Agronomy and Revolution in Mexico, 1880-2002* (New York: Praeger, 2003); Himmat Singh, *Green Revolution Reconsidered: The Rural World of contemporary Punjab* (New Delhi: Oxford University Press, 2001)。

关于绿色革命的影响,参见: Cynthia Hewitt de Alcantara, *Modernizing*

Mexican Agriculture: Socioeconomic Implications of Technological Change, 1940–1970 (Geneva: United Nations Research Institute for Social Development, 1976); Gordon Conway, *The Doubly Green Revolution: Food for All in the Twenty-First Century* (Ithaca, NY: Cornell University Press, 1977)。

关于食物政治, 参见: Philip Raikes, *Modernising Hunger: Famine, Food Surplus and Farm Policy in the EEC and Africa* (London: James Currey, 1988); Jean Drèze and Amartya Sen (eds), *The Political Economy of Hunger*, 3 vols. (Oxford: Clarendon Press, 1990); John H. Perkins, *Geopolitics and the Green Revolution: Wheat, Genes and the Cold War* (New York: Oxford University Press, 1997)。

第十二章

麦当劳化及其不满

108

2000年,麦当劳卖出了超过700亿份汉堡包,这让它成为美国历史上最具影响力也最为成功的消费者标识之一。从诞生于加州之日起,麦当劳连锁店便是战后丰裕社会的明证——在一种有着如家庭环境的氛围中提供便宜而可以信赖的食物。随着民主等同于市场选择的权利,各种各样的快餐店如雨后春笋般出现在街道拐角和州际公路旁。该产业年销售额达1000亿美元,占美国家庭之外食物开销的一半,或者占美国购买食物总量的四分之一。

然而,快餐业在当代社会中取得的惊人成功也引起了种种担心,因为标准化以各种在每一家连锁店实际上都一样的人为的“超值菜单”,日益取代了各种当地的菜肴。与此同时,所谓的“麦当劳工作”^①(McJob)的创设,使得对餐馆员工技能的要求大大降低,他们的收入通常低于最低工资标准,在食品准备过程中无需积极主动,只需对机器的指令作出反应,甚至上餐和收拾餐桌的工作都由顾客来接手。许多人同样担心,为高脂肪汉堡包和薯条所做的潜意识广告,助长了肥胖病患者的增多。从国际层面来讲,麦当劳已经成为抗议美国帝国主义权力的中心。

① “麦当劳工作”指零售或服务业内报酬低,不需要技能,且无发展机会的工作。——译者注

美国的快餐业

快餐业的成功，盖因其遵循了 20 世纪美国社会发展史的重要潮流。与福特的汽车流水线一样，标准化的汉堡包翻转和薯条煎炸，产生于 20 世纪初工业效率专家弗雷德里克·泰勒^①（Frederick Taylor）开展的对工作时间和工作动作的研究。反过来，汽车文化的兴起与战后中产阶级的郊区化，产生了对能够满足流动社会需要的快餐店的大量需求。到 20 世纪末，无所不在的媒体产业不仅促进了各种商业品牌的发展，同时也加强了它们之间的联系。好莱坞电影就是在这种情况下为快餐连锁店制作了各种广告。

109

当代快餐店的设计是从不同的餐馆演变而来的，连锁店之间只有一些表面上的区别。19 世纪，建立在洲际铁路沿线的“哈维餐馆”（Harvey House restaurant）确立了为旅行者提供可信赖食品的标准。穿戴整洁的被称作“哈维女郎”的女招待的确有助于将文明就餐习惯带到“西部荒原”。20 世纪 20 年代，城市里的“白色城堡”（White Castle）连锁店通过在明亮干净、宛如仙境般的环境中为顾客提供汉堡包，使快餐变得体面，而之前的快餐店形象则与咖啡馆里油腻的勺子和流动的摊点联系在一起。十年之后，豪生^②（Howard Johnson）开始将其获得的特许经营权定位于公路沿线，这些饭店有着闪闪发亮的橙色屋顶，顾客在远处就能看见。小饭馆也出现在公路旁，它们通常位于流线型的金属建筑之中，其特点是有着适合驾车购物的窗口，或提供车旁服务。

20 世纪 30 年代，麦当劳最初在加州的圣贝纳迪诺（San Bernardino）提供路边服务。理查德·麦当劳（Richard McDonald）和莫里斯·麦当劳（Maurice McDonald）兄弟在 1948 年解雇了他们所有的路边餐馆女招待，

① 弗雷德里克·泰勒（1856—1915 年），美国著名管理学家、经济学家，被称为“科学管理之父”，开创了旨在提高劳动生产率的科学管理理论体系，即“泰勒制”。——译者注

② 豪生（1897—1972 年），美国企业家、商人，豪生国际酒店的创始人。豪生酒店在 20 世纪六七十年代是美国最大的连锁酒店。——译者注

并对快餐业进行了革命性的改革。他们扩大了厨房的空间,同时将菜单削减为汉堡包、薯条和奶昔——这些食物不需餐具便可以食用。每一个汉堡包都是标准化的,都由番茄酱、芥末、洋葱、两片酱菜混制而成,外加更为明显的劳动分工和一次性纸杯、纸袋的使用,这就使得麦当劳能够提供低廉的价格。麦当劳的利润来自大量的顾客,因为家庭取代了之前在餐馆中逗留的青少年。最后,麦当劳兄弟设计了别具一格的拱门,晚上由霓虹灯照亮,人们在路上便可以看到餐厅。

麦当劳兄弟的理念证明是极其有利可图的,但是,真正建立起麦当劳快餐帝国的是一位旅行厨房用品推销员雷·克洛克(Ray Kroc)。克洛克对圣贝纳迪诺餐馆的营业额印象深刻,1954年,他收购了麦当劳体系的特许经营权。每一位麦当劳特许经营权的所有人虽然都是独立的商人,但他们都受到克洛克严格的控制,以确保统一的品质。1961年创建的汉堡包大学(Hamburger University),力求在麦当劳经理人员中加强专业精神和忠诚度,让他们在毕业时“血液里都流淌着番茄酱”。

麦当劳从一开始就在汉堡包和更广阔的快餐市场里面临着激烈的竞争。“汉堡王”(Burger King)在1953年就开始了特许专营,许多人认为它的烤肉汉堡包优于麦当劳的油炸品种。麦当劳的竞争者同样将各种提高工业效率的技术运用到其他一些食品上,比如炸鸡、玉米饼卷、比萨以及冰激凌。尽管如此,麦当劳在20世纪70年代还是获得了快餐业的支配地位,这一地位也继续保持到21世纪。而此时,市场中已经尽是快餐店,新开的分店遍布机场、商店和学校的自助餐厅,以致许多地方领导人试图限制它们的扩张。

全球挺进

快餐连锁店同样也扩散到了世界各地,但标准化的汉堡包却触发了当地文化对其的各种极为不同的反应。麦当劳引领着这一全球发展,它在20世纪60年代末和70年代初在加拿大、日本、澳大利亚以及西欧开设了餐厅,随后几十年则进军拉丁美洲、亚洲和原社会主义国家。为了避免将

之批评为“文化帝国主义”，麦当劳连锁店不遗余力地在当地建立供货渠道，并给予特许经营权持有者相当大的自主权。与美国快餐属于消费水平较低的人群不同，美国之外的这些餐馆为相对富裕的人们所独享。即便如此，里约热内卢也很少有人远足至这些点着烛光，提供香槟加“巨无霸”汉堡包的餐馆。

麦当劳进驻亚洲体现了文化对快餐反应的多样性。1971年，麦当劳连锁店进入日本，它吸引的主要是渴求西方时尚的年轻人。当地的经理甚至宣称（也许未必是真实的）：“如果我们吃麦当劳的汉堡包和薯条达到一千年，我们就会长得更高，皮肤变白，头发变成金黄色。”20年后，对美国带有异国情调的幻想也帮助麦当劳在北京获得成功。不过中国人发现，与其他所有人一起排队等餐和让人感到新鲜的洁净的公用厕所这些看上去无关紧要的经历，才是最具吸引力的。在印度，饮食上的限制迫使麦当劳公司对食谱进行了重要的调整，取消了牛肉代之以“蔬菜麦乐鸡”（Vegetable McNuggets）。而且，上述对麦当劳的态度会随着时间而变化。在香港，吃麦当劳长大的新一代人不再认为麦当劳是外来食物。

相比之下，欧洲人常常将快餐斥为暴发户对西方文明的进攻。1989年，对罗马一家麦当劳餐馆开业的抗议，导致了慢食运动的出现。慢食运动致力于在一个导致快餐盛行的疯狂工作的社会里保持美味的地方菜肴带来的悠闲。法国文化部长雅克·朗（Jack Lang）监督创建了“全国烹饪艺术委员会”（National Council of Culinary Arts），以保护烹饪遗产。雅克·朗对记者说：“我对汉堡包不痴迷。”羊农若泽·博韦（José Bové）更为极端，他毁坏了米洛镇（Millau）正在施工中的麦当劳餐厅，因此被判入狱三个月。虽然如此，法国的麦当劳是麦当劳连锁店在欧洲子公司中盈利最多的，有超过1000家店面。

1994年，麦当劳公司对两名英国环境活动家提出了诽谤的指控，这一行为使麦当劳给自己的公共关系带来了最沉重的打击。戴夫·莫里斯（Dave Morris）和海伦·斯蒂尔（Helen Steel）曾分发小册子，指控麦当劳公司犯下从砍伐热带雨林到支付给员工的工资过低等一系列错误行径。这就是著名的“麦当劳诽谤案”（McLibel），它让该公司遭到了羞辱。而

当被告面对麦当劳公司提出的解决方案而拒绝收回他们言论时，麦当劳遭受到更大的羞辱。尽管法庭最终裁定二人在某些事例中确有诽谤之举，但他们的许多指控被证明都是真实的，这损害了麦当劳公司的声誉。

然而，给麦当劳全球市场带来更大挑战的是当地竞争者拿出的具有竞争力的快餐。这些当地的快餐连锁店不仅在本土取得了成功，而且常常获得了它们的全球存在。“南多斯快餐”（Nando's）是一家莫桑比克的鸡肉特许专营店，擅长“霹雳辣椒酱”（Peri Peri sauce）。它首先扩展到了南非，并声称自己源于前殖民强国葡萄牙。后来，南多斯公司跨越印度洋来到澳大利亚，引起了无数效仿者。与此同时，在世纪之交的香港，中式快餐的承包商从国际汉堡包连锁店那里夺回了 70% 的市场份额。甚至麦当劳也承认其汉堡包模式在全球的局限性，开始收购一些快餐市场其他领域的竞争者。

肥胖症的流行

快餐和工业加工的食物同样被认为应该对世界各地超重人群的迅速增长负责。在 20 世纪 70 年代末，美国肥胖症的发生率开始攀升，在 20 年中，足足有三分之一的人口体重至少超过了医生认为是最佳体重的 20%。这种趋势并不仅限于麦当劳的家乡。到 20 世纪末，15%—20% 的西欧人明显超重，而在东欧，这个数字达到了 40%—50%。就连日本的肥胖率也升至 10% 以上。这样，在富有国家中，一系列新的健康风险抵消了工业化食物生产所带来的好处。而且，糖尿病和心脏疾病也扩散到了仍在遭受贫血病和营养不良的贫穷国家。到 2000 年，世界范围内估计有多达 3 亿的肥胖者。

食品工业一直为其在推动多脂多糖食品消费上所取得的成功所困扰。2002 年，两名超重的青少年控告麦当劳造成了他们的肥胖，一部名为《麦胖报告》^①（*Super Size Me*）流行纪录片也备受好评。由于诉讼被提交到

① 《麦胖报告》，由摩根·史柏路克（Morgan Spurlock）制作、导演、编剧及主演的纪录片，内容以他自己 2003 年连续 30 天只吃麦当劳食物的经验，点出常吃麦当劳食物对生理和心理健康的负面影响。——译者注

法庭,盈利的下降迫使麦当劳公司在菜单中增加更为健康的替代品。曾短暂在市场上推出的“成人幸福餐”包括一份色拉、瓶装水和一只记步器。而提供诸如熟食三明治和新鲜墨西哥玉米饼等替代高脂汉堡包和薯条的连锁店则纷纷从麦当劳的不幸中受益。

实际的身体状况与媒体描绘的理想体重之间日渐加大的差距,确实让减肥诊所及减肥药和低热量食物与饮料的承包商每年的销售额达数十亿美元之巨。诸如将胃钉合的胃间隔手术这样极端的医疗程序也变得日益普遍。专家们对高碳水化合物及低脂肪食物以及各种维生素、防腐剂和添加剂益处的主张莫衷一是,让消费者愈发困惑,结果助长了减肥食品及营养品的销售,但它们是否有益于健康却让人拿不准。

112

跨国营销和跨国媒体也在全球范围助长了不良饮食习惯和对身材的不现实看法的传播。世界各地的媒体人物、时装模特及选美大赛的参赛者都清一色地是苗条体型。与此同时,糖和脂肪的消费日益普遍,即使在无力承担经常性的动物蛋白来源的人口中亦是如此。因此,在许多发展中国家饮食从完全依靠谷物和豆类的农民食物向包括肉类和精细碳水化合物在内工业食品的转变,已经走入歧途。其结果是,虽然人们每天尚不能摄入足够的营养物质,但却已经开始患上“富贵病”。

结 论

无论是麦当劳的辩护者还是反对者,他们有时都夸大了其在塑造当代饮食习惯方面的重要性。快餐在学校的普遍存在当然令人担心,但肥胖症也必须要归咎于锻炼量的减少。这一状况无疑会因为去工业化的进程而进一步恶化,去工业化减少了工人阶级的体力活动,使他们多数处于危险境地。那些试图含蓄地对快餐广告和快餐销售进行限制的人认为,人们不能为自己的行动负责,他们的父母也不能替自己的子女作决定。同样,虽然旅行者可能会发现,遍及每个国家的单调乏味的麦当劳金色拱门让人厌烦,但当地人自己或许很欢迎有机会吃上新的和不同的东西。虽然有汉堡包反对者若泽·博韦的抗议,但法国菜肴毫不畏惧麦当劳的扩张,因

为快餐连锁店和当地的饭馆面对的是颇为不同的市场。或许,真正的目标应当是所有的选择,无论是快餐还是高档菜肴,都能像不同的民族食物一样,在多元化的社会中共同繁荣。

延伸阅读

对快餐食品的最好考察,参见: John A. Jakle and Keith A. Sculle, *Fast Food: Roadside Restaurants in the Automobile Age* (Baltimore, MD: Johns Hopkins University Press, 1999)。

对快餐的批评,参见: Eric Schlosser, *Fast Food Nation: The Dark Side of the All-American Meal* (New York: Houghton Mifflin, 2001); George Ritzer, *The McDonaldization Thesis* (London: Sage, 1998)。

关于快餐的全球化,参见: James L. Watson (ed.), *Golden Arches East: McDonald's in East Asia* (Stanford, CA: Stanford University Press, 1997); Rick Fantasia, "Fast Food in France", *Theory and Society* 24 (1995): 201-243。

对健康问题的担忧,参见: Peter N. Stearns, *Fat History: Bodies and Beauty in the Modern West* (New York: New York University Press, 1997)。

第十三章

烹饪多元主义

第二次世界大战期间,法西斯分子的恐怖行为虽然让种族优越的理论名誉扫地,但民族主义的周期性复苏却纵贯整个 20 世纪。欧洲殖民主义的分崩离析在亚洲和非洲激起了数十年的充满冲突的国家构建进程,紧随其后便是社会主义阵营在 20 世纪 80 年代末的逐渐瓦解,以及东欧民族冲突的死灰复燃。即使在西欧、美洲、大洋洲稳定的民主国家中,民族主义煽动者也点燃了民众对新劳工移民浪潮造成侵蚀的担心。由于各个国家试图在一个日益复杂的世界中确定并控制它们的边界,吃便以一种尤其发自内心的方式,提供了一个不同族裔群体相互接受或排斥的环境。

113

非殖民化给亚非人民带来了极大的期望,但欧洲民族主义模式被证明并不适合前殖民地的社会状况。第二次世界大战削弱了英国、法国及欧洲其他列强的帝国主义控制,延长占领的军事企图激起了痛苦而又徒劳的战争。即便在以和平方式赢得独立的前殖民地国家中,新领导人继承的还是为帝国主义剥削而不是为自治设计的政治、经济体制。在非洲,民族家园与殖民地边界完全不一致,但新的领导者们并没有重画地图,而是试图通过公民教育来构筑民族认同,或者这种方法无效的话便采取军事手段。在世界各地,种族清洗运动屠杀了数百万人,并让更多的人流离失所。随着难民在宗主国建立起民族餐厅,前殖民国家再次有机会去“消费”他们昔日属民的食物。例如,1975 年西贡沦陷后,越南人的餐厅便在美国各地的社区中兴盛开来。

经济一体化同样引起了对公民权和少数族裔的担忧。综观全世界,正在进行工业化或发展农业综合经营的地区对移民劳工存在依赖,但外国人的存在常常引起当地居民的恐慌和不满。服务业的兴起以及限制移民法的出现导致了移民向以女性为主导的模式转移,但这却为家庭团聚大开绿灯,反而加重了对外国人的恐惧,因为男性临时工所做的工作似乎被这样的家庭接手,他们吃着气味奇怪的食物,宗教习俗也颇为不同。这让人感到荒谬。客籍工人计划、对非法移民依赖性的默许,都从经济上剥削着移民,但却不给予他们获得公民权的希望,这种情况越来越普遍。

另外一个悖论来自限制移民与旅行者对外国文化兴趣的同时发展。虽然富国的食物消费在急剧下降,但烹饪书籍出版数量的激增还是鼓励作家们去网罗更具异国情调的菜肴。这些书通常更多的是旅行指南而不是厨房指导。这一模式在电视上的烹饪秀中不断重复,知名厨师们竞相提供烹饪时的新奇性和娱乐性。一些节目专门播放西方观众认为奇特的食物。具有大男子气概的主持人们肤浅地消费着外来文化,将之视作新殖民主义征服的一种形式。然而,特权国家的普通市民却很少对外来食物进入本国的环境进行反思,比如埃塞俄比亚食物进入美国的当口,适逢亚的斯亚贝巴之外的人们在忍饥挨饿。

后殖民菜肴

与19世纪的欧洲一样,前殖民的菜肴对民族构建的文化工程作出了重要贡献。由于城市中产阶级试图构筑一种民族认同感,烹饪书籍、餐厅,甚至街头拐角的小贩,都提供了一种没有威胁的跨越民族和阶级边界的场所。通常被排除在正式政治活动之外的妇女,通过帮助创造一种共同的菜肴,能够在更为广阔的民族共同体中找到一种特定的参与感。然而,对那些有志向的厨房民族主义者来说,他们面临的难题是哪种食物应当被纳入民族菜谱中,以及对食物的分享是否会鼓励其他形式的跨文化交流。从长远来看,更为重要的是问题是,他们必须找到将国内民族主义转化为更为有效的公民权形式的办法。

当民族主义者力图统一不同的方言传统并将精英菜肴民族化时，他们往往以一种默认的状态求助于西方的文化模式。在独立后的印度，中产阶级的妇女撰写了大量探讨地区差异的烹饪书籍。传统上，食物有着明显的种姓界限，分享菜肴表明了同胞间的相互民主。为了能够抓住泛种族的读者，作家们普遍使用英语撰写这些书籍，这表明前殖民地的民族主义领袖面临着非同一般的挑战。非洲也出现了烹饪书籍，但在塑造民族菜肴上，政府的物质供给政策可能发挥了最大作用。因为这里的烹饪传统通常相对平等，酋长和属民所吃的食物种类没有太大的区别，因此精英的理念通常是从殖民统治者的菜肴那里获得。

很少有食物像以色列人接受的“法拉费”（falafel）那样，以一种有意为之的方式而获得民族象征的地位。这种油炸鹰嘴豆馅饼最初由阿拉伯人制作，并在街头拐角的店铺中出售。20 世纪 20 年代，随着年轻犹太人在巴勒斯坦的定居，它首次赢得了犹太人的欢迎。1948 年以色列独立后，逃脱了大屠杀的欧洲的犹太人涌入这个国家，法拉费作为民族统一的象征得到人们的接受，无论是新来的阿什肯纳兹犹太人^①（Ashkenazi），还是历史悠久的塞法迪犹太人^②（Sephardic），它具有同样的吸引力，因为它不排斥任何犹太族群的文化属性。同样，这道菜也受到了散居在家乡之外的犹太人的欢迎，它进一步巩固了他们与以色列家园的情感联系。20 世纪 70 年代，犹太人的烹饪书收录了法拉费的烹饪配方，但却没有提及它的阿拉伯起源，这使许多巴勒斯坦人对这种盗用他们食物的行为感到愤怒。

115

旅游和迁徙都同样有助于创造出新颖的，通常也相互竞争的民族菜肴的各种变体。无论是发展中国家还是工业强国，这些食物都提供了要求或否认公民权的强有力方式。

① 阿什肯纳兹犹太人是犹太人的一个分支，指源于中世纪德国莱茵兰一带的犹太人后裔，目前占世界犹太人总数的 80%。——译者注

② 塞法迪犹太人是犹太人的一个分支，指在 15 世纪被驱逐前那些祖籍伊比利亚半岛的犹太人，现多居住在南欧、中东、拉美等地。——译者注

食物与公民权

对当代社会而言,保证基本的人权仍然是一项重要的挑战,因为当代社会总是与其不变的多民族特性相对立。在这一寻求社会公义的过程中,食物为学会欣赏文化差异提供了一个有价值的空间。不过,仅仅在一家具有民族风情的餐厅中将一顿午餐当作一次具有异国情调的旅行冒险是不能产生这种包容态度的。因为这一行为重视的只是食物的新奇,对创造出这些食物的文化则缺乏相应的兴趣。但在美国,正如早期的“热狗”和“意大利面”帮助德裔美国人和意裔美国人赢得社会的接受一样,美式墨西哥玉米卷饼、越南春卷等已经取得了合法性,成为文化公民权的一种形式。这的确让人感到振奋。菜肴的这种开放性在当代澳大利亚同样具有戏剧性,因为它试图构建一种联系欧洲和亚洲的民族认同。然而,无论是在南十字星下还是其他地方,种族主义的盲目都妨碍了多元民主理想的实现。

在差不多两个世纪的时间里,澳大利亚的食物主要靠殖民遗产来界定。只是到了20世纪70年代末,自由的移民政策才有助于创造出一种具有国际声誉的以“现代澳大利亚菜”(Mod Oz)著称的菜肴。18世纪,英国依据“无主地”这一荒谬的法律学说,宣称对澳大利亚拥有权利,它完全无视可以回溯到40 000年前的土著社会。从一开始,殖民者便排斥土著居民和他们的食物,转而依赖变质的饼干和其他从英国进口的食物。19世纪中叶,华人厨师来到这里,但他们的主顾却没有准备好接受比“腰花馅饼”(kidney pie)和可偶尔品尝的“杂碎什锦”(chop suey joint)更具冒险性的食物。第二次世界大战之后,南欧餐馆在澳大利亚出现了,但随后到来的亚洲移民对澳大利亚的烹饪产生的影响更大。1975年,即“太平洋一体菜”(Pacific fusion)登陆加州海岸之前几年,马来西亚出生的华人厨师廖章^①(Cheong Liew)在他位于阿德莱德(Adelaide)的“尼迪餐厅”(Neddy's)开创了“中西合璧菜”(East-Meets-West cuisine)。不过,在一

116

① 廖章,南澳大利亚最著名的厨师,曾被美国《美食与美酒杂志》评为世界十大厨师,并入选世界美食传媒奖名人堂。——译者注

些多种族的家庭中,家庭厨师无疑在更早的时候便开始尝试类似的混合菜了。这种影响也并不仅仅限于时尚餐厅和种族飞地中。亚洲人的原料、味道和烹饪技巧还传播到了普通的欧洲餐馆、酒吧和酒馆中。超市的顾客能够买到中国的大白菜和印度尼西亚的辣椒酱,并能在主流的女性杂志上找到食谱。20世纪80年代以来,泰式餐馆数量惊人的增长明显证明了这种泛种族的诉求。到2000年,悉尼8%的餐厅都提供泰国菜,而人口统计中的泰国人还不到3万人,仅占该市人口的1%。

由于美食旅游业在范围更大的旅游产业中日渐重要,“现代澳大利亚菜”的厨师们意外地获得了国际声誉。而食物品质在度假计划中同样变得愈发重要起来,这使得澳大利亚旅游委员会推出了高档的悉尼酒店和阿德莱德酒乡之旅,以吸引游客前往澳大利亚。与此同时,泰国政府则制定了一个被称为“全球泰国菜”(Global Thai)的计划,它通过出口地道的泰国菜配料,并帮助厨师们确立其在世界各地的地位,从而促进了民族菜肴的传播。

就在亚洲新移民就坐于“现代澳大利亚菜”餐桌旁之际,澳大利亚最早的居民却仍然处于边缘化的境地。饮食版的“无主地”理论认为,土著的知识没有对澳大利亚烹饪提供任何有价值的东西,但这个时候法庭却开始纠正过去在土地上巧取豪夺的非正义行为。与之前的情况相反,土著的食物被认为是一种原材料,需要来自更为先进的国家的厨师加以开发。除了澳洲肺鱼和莫顿湾小龙虾(名字虽然难听,但却是一种美味的甲壳纲动物)外,最早经历了这种包装的一种土著菜配料是木蠹蛾幼虫,自20世纪70年代起,它开始以罐装汤汁的形式进行销售。在几十年的时间里,时尚餐厅的厨师们一直在烹制“金合欢籽糖浆浇袋鼠肉排”了。虽然如此,土著菜受到的抵制比亚洲菜更大。一项研究得出的结论是,土著资源的最大价值在于为工业加工的食品增添风味或芳香的成分,而非收割和捕杀实际上可能会让土著经济受益的植物和动物。因此,种族排斥继续阻挠着建立多元社会的努力。

结 论

117 虽然很难预测烹饪多元主义的未来走向,但历史上民族烹饪的创建者与移民厨师的遭遇表明,最初的恐惧和排斥之后便会是熟悉和接纳。工业国家人口的老龄化将对外来劳工产生更大的需求。反对劳工移民的政治运动可能会增加剥削的程度,但他们很少试图完全排斥外来工人。虽然还不能确定外来食物的传播能否让餐厅经营者受益,但餐厅依然是外来劳工的一个重要领域。工业上的合理化常常将菜肴与其种族共同体疏离开来。比如,墨西哥烹饪在美国的各种快餐形式与墨西哥的食物或墨裔美国人的食物毫无相同之处。不过,这种替代性工业化食物的发展,似乎有可能让人们为更为地道的当地菜肴产生兴趣,它为地方认同的繁荣提供了空间。

延伸阅读

Arjun Appadurai, “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”, *Comparative Studies in Society and History* 30 (January 1988): 3–24; Ivan Cusak, “African Cuisine: Recipes for Nation Building”, *Journal of African Cultural Studies* 13 (2) (2000): 207–225; Yael Raviv, “Falafel: A National Icon”, *Gastronomica* 3 (3) (Summer 2003): 20–25; Cherry Ripe, *Goodbye Culinary Cringe* (Sydney: Allen & Unwin, 1996); Donna R. Gabaccia, *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans* (Cambridge, MA: Harvard University Press, 1998); Elspeth Probyn, *Carnal Appetites: FoodSexIdentities* (London: Routledge, 2000); Lisa Heldke, *Exotic Appetites: Ruminations of Food Adventurer* (New York: Routledge, 2003).

结 语

118

人类在历史上曾两次从根本上改变了食物的来源,并因此改变了其
在世界中的地位。让人感到荒谬的是,数千年之前农业的发明却缩小了食
物选择的范围,从狩猎者和采集者变化多样的食物来源,到定居农民一成
不变的收成,概莫能外。不过,食物的盈余也导致了复杂社会的形成,因为
它供养了国王、祭司、商人和艺术家——其中也包括烹饪艺术家,正是他们
找到用单一的粮食烹饪饭菜的新方法。到 19 世纪,工业化开启了饮食习
惯和社会关系同等重要的变化。人类再次学会事半功倍的方法,从种类不
多的食物中获得更多的产量。然而,与农业社会相比,当代的盈余是通过
生产和消费的彻底分离实现的,因此它造成了厨师和食客之间紧张的社会
关系。

食物和现代性的关系也颇为复杂,且让人担忧。大规模生产改变了
饮食习惯,但食物却在工业兴起的过程中发挥了重要作用。哥伦布和欧
洲其他航海家的发现之旅驱动了香料贸易,而从美洲引进的食物则加速
了人口的增长,因而为早期的工厂提供了劳动力。食品业对欧洲经济的
起飞也作出了直接的贡献,而食品的工业加工,从火腿罐头到瓶装可口可
乐,最终都有助于将传统文化融入现代全球经济之中。在这一意义深远的
社会经济转变的链条上,每一步都经过了与地方层面的协商——在许多情
况下,确实发生过强烈的抵制——因为每个个体都根据自己的利益去进行
改变。

因此,在对跨文化交流进行研究时,世界史学者必须考虑多层次的分

析,将各种全球经济进程与细微的地方文化差异联系起来。世界人口的最基本累积,部分源于家庭层面在饮食上所作的选择。准备食物的方法同样也会影响性别角色和社会等级。而同时,食品供给政治也借助各种信任纽带——如果它们未能发挥效力的话,则借助暴力和粮食骚乱——将统治者与臣民联系起来。因此,食物史是一个重要的研究领域,它将各种大规模的趋势研究细化到家庭之中,亦即餐桌之上。

在食物的跨文化交流过程中,我们可以看到某些普遍的趋势。最基本的一些规则或许是饮食习惯的保守性以及人们维持其传统食物来源的愿望。非洲对巴西、加勒比海及美国南部等地食物的广泛影响,证实了身为奴隶的厨师在极端的环境中保护其文化的韧性。这一观察的一个必然结论便是,当新的食物与现存的菜肴相似时,它们便最容易被一种烹饪体系接纳。中国及中东的厨师发明出种种被认可的办法,将新世界的作物做成粥或面条,远比更喜欢做发酵面包的欧洲厨师来得迅速。这种普遍的保守主义的另一个后果是,新式食物倾向于由个别厨师慢慢地将之引入烹饪体系之内。比如,殖民地的非洲人在喝完日常的稀饭后,才将诸如火腿罐头和茶等“欧洲食品”作为小吃来享用。不过,仪式中所食用的食物,同样可以是那些试图改变一个社会的人们的兴趣所在。在西班牙人征服墨西哥期间,天主教神甫就试图将小麦面包引入印加人的宗教仪式之中,以打断他们与以往的玉米神之间的宗教联系。不仅如此,这些不同的影响也能够产生出特定的烹饪上的混合。当代世界的移民常常将各具特色的饮食仪式并置在一起,这是一种在保持与母国联系的同时,强调他们在新国家中公民身份的方式。比如,感恩节晚餐中的意大利卤汁面,或者中国人在宴会结束后吃生日蛋糕。实际上,烹饪变化的复杂性,使得“适应”和“杂交”等生物学概念的隐喻,比诸如“胜利”、“抵抗”等军事术语更有用。

食物政治的历史也表现出同样复杂的模式。为了保证城镇的口粮,农业社会采取了极为不同的方法,其中既有中国儒家和印加人对市政服务的热衷,也有古典时代地中海居民和伊斯兰教信徒的各种私人慈善的观念。有效的政府管理是食物供给成功的关键,即便在主要依靠市场的社会中亦是如此。然而,当社会经历转型时,食物的短缺可能会激起民

众最大程度的不安,对国家责任与市场作用之间界限的新看法也会出现。18世纪,奉行自由市场的自由主义在欧洲兴起,便提供了这样一个不稳定的事例。在20世纪,新自由主义试图将这些思想传播到发展中国家就引发了类似的骚乱。即使在工业社会,政府对食物供给的监管依然重要。因为工业社会的丰裕,使得管理的重点从保障足够的粮食供应,转向了确保食物是健康的。因此,无论是在近代西方还是在中国的清朝,市场效能与政府干预之间的紧张关系,都没有能够得到解决。

120

向现代转型,似乎是一个西方影响——如果不是霸权的话——日益扩大的故事。法国在17世纪便确立了精英用餐的标准,而且当代世界任何一个大城市的最高档的饭馆里都可能会提供法国菜。全球大众也已经屈服于欧洲和美国工业化食物生产出的味道。即便在最偏远的村落,为满足生计而劳作的农民也将加工过的糖和脂肪纳入他们日常饮食之中。西方人对食物的态度同样影响了全世界。被中世纪时期封建领主理想化了的多肉饮食,借助麦当劳汉堡包这一形象,已经成为全球的欲望之源。欧洲偏爱的粮食小麦,也在非洲和美洲站稳了脚跟,而玉米、高粱和其他许多非西方的主粮在欧洲沦为动物饲料的境地。

帝国主义的五个世纪的统治对这种文化平衡起着很大的作用,似乎让欧洲特性成为了全球标准。热带种植园体系的创建,是为了向欧洲人提供充裕的糖、可可豆及其他商品,它们后来则成为非西方国家的主要食物,但却经常有损于营养健康。甚至后殖民主义的精英们在欧洲的学校学习时,也吸收了这块大陆的文化偏见。而且,像当前绿色革命这样的发展上的努力,现在看起来不过是19世纪帝国主义“文明教化使命”的最新版本。

然而,全球化并非一个从精英到大众的单向进程,也并非仅仅是西化的代名词。不论是西班牙的“征服者”、英国的“大人”,还是美国的发展专家,这一系列帝国的代理人始终认为自己的文化具有优越性,并力图将之强加给其属民。相比之下,土著居民并没有将帝国菜肴看作他们要盲目照搬的客饭,相反,他们只是照单选择那些证明是有价值的和适用于他们现存文化的菜肴。不仅如此,烹饪上的交流常常是反方向进行的,殖民者主人会享用其臣属的食物。同样,在现代早期的日本,武士精英开始接受百

姓饮食荞麦面和寿司。甚至大都市的法国菜也要依靠外省厨师来自我重振。在过去的一个世纪里,无产阶级移民在推动饮食习惯的全球化上,可以说比跨国食品公司做的还要多。不论从旧金山到悉尼,还是从布宜诺斯艾利斯到柏林,各种充满生机的民族饭馆都证明了工人阶级的世界主义招致了比他们更“体面”的精英的嫉妒。

121 在新的千年中,欧洲在饮食上持续的主导地位似乎越发有问题。人们已经逐渐意识到当前牲畜生产不可持续的特性,更不用说将西方多肉的饮食推广到发展中国家几十亿人口中是不可能的。加之当前肥胖症的盛行,这种认识已经推动越来越多的西方人用豆类来取代肉食。墨西哥、泰国和印度食物在国际上的流行同样更容易催生这种变化。在这些国家,以精巧和原味见长的法国式烹饪现代性,从未取代香料和辣椒的重口味。因此,太平洋地区而非欧洲,才可能为全球饮食的未来带来更好的灵感。

尽管食物在历史中发生了引人注目的变化,但食物分配和营养健康的长期不平等却明显没有什么根本性改变。自新石器时代以来,农耕社会的精英便靠着农业劳动者生产出的盈余粮食养肥了自己。世界上的多数人口仍然生活这样的社会之中,而且有将近十亿人依旧营养不良。相比之下,随着食物供给在现代初期变得更为安全,西方世界开始发展出对营养和健康的新理解。19世纪,欧洲人将营养科学应用到新的全球劳动分工之中,并将其在饮食上的优势当作帝国海外征服和在国内对移民劳工实行种族歧视的正当理由。20世纪食物的极大丰富,扭转了之前的那些医学看法;肥胖从富足的象征变成对健康的严重威胁,而且越穷才越胖。消费者的盘算也颠倒了过来,动物脂肪看上去既便宜又充足,有机产品却变得稀有而昂贵。现代社会的悖论是只有富人才能像农民那样吃,这真的会让由来已久的食物供给的不平等持续下去。

索引

(索引后的页码为本书边码)

A

- Abilene 阿比林 57
- absolutism 绝对主义 4, 18, 35-39, 63
- Acquired Immune Deficiency Syndrome (AIDS) 获得性免疫缺陷综合症(艾滋病) 105
- Addams, Jane 简·亚当斯 93
- Addis Ababa 亚的斯亚贝巴 114
- Adelaide 阿德莱德 116
- adulteration 掺假行为 55, 59-61, 92
- Adulteration Acts 《整治假货法案》61
- Afghanistan 阿富汗 97
- Africa 非洲: agriculture 农业 14, 28-29, 103-106; civilization 文明 4, 11, 13, 28; colonialism 殖民主义 6, 71-72, 75-77; cookbooks 烹饪书籍 114; culinary culture 烹饪文化 15, 28-29, 32, 67, 76; famine 饥荒 104-105; food distribution 食物分配 29, 103; markets 市场 100, 106; migration 移民 28, 76; pastoralism 畜牧业 8, 104; peasants 农民 19, 56, 76, 103-105; population 人口 17, 28, 42, 104-105; trade 贸易 28-29, 76
- agriculture 农业: agribusiness 农业综合经营 3, 5, 88, 96, 101-103; capitalist 资本主义 31, 43, 78, 82, 106; collectivization 集体化 94-95, 96; enclosure 圈地 44, 76; genetically modified (GM) crops 转基因作物 88, 100, 105-106; high-yielding crops 高产作物 3, 17, 58, 100-104; innovation 创新 5, 10, 15, 42, 44, 100-106; intensive 密集型 24; irrigation 灌溉 13, 100; land reform 土地改革 11, 12, 101-102, 104, 106; manuals 手册 10; modernization 现代化 6, 88; origins 起源 4, 8, 10, 118; peasants knowledge 农民知识 1, 23, 76, 78, 101-102; plantations 种植园 3, 12,

- 17-18, 27, 31-33, 52, 71-74, 76, 78, 79-82, 120; productivity 生产率 3, 44, 48, 51, 88; protectionism 保护主义 106; sustainability 可持续性 3, 103; technology 技术 18, 101-103
- Al-Rashid, Harun 哈伦·拉希德 14
- Aleppo 阿勒颇 42, 46
- Algeria 阿尔及利亚 71, 75
- “alimentary sovereignty” “食物的主权” 93
- American Sugar and Refining Company 美国炼糖公司 60
- Angola 安哥拉 75
- Apicius 阿比修斯 12, 15
- Appert, Nicolas 尼古拉·阿佩尔 56
- Argentina 阿根廷 56, 57, 80, 83
- aristocracy 贵族 18, 34-36, 40-41, 64
- Artusi, Pellegrino 佩莱格里诺·阿图西 66
- Atkinson, George 乔治·阿特金森 72
- Atlantic and Pacific Tea Company 大西洋和太平洋茶叶公司 58
- Australia 澳大利亚: culinary culture 烹饪文化 115-116; fast food 快餐 110, 111; food inspection 食品检查 61; livestock production 家畜生产 4, 56, 57, 87; migration 移民 79; restaurants 餐馆 115-116
- Austria 奥地利 63
- avian flu 禽流感 106
- ## B
- Baghdad 巴格达 9, 13, 15
- Balzac, Honoré de 奥诺雷·德·巴尔扎克 64, 65
- Banda Islands 班达群岛 29, 30
- Bangladesh 孟加拉 100
- Banquets 宴会: Middle East 中东 14; China 中国 10, 68, 81, 119; France 法国 65; medieval Europe 中世纪欧洲 34, 36; 墨西哥 Mexico 20, 66; political significance 政治意义 2; Rome 罗马 12
- Barbados 巴巴多斯 32
- Beecher, Catherine 凯瑟琳·比切 60
- Beijing 北京 45, 110
- Bengal 孟加拉 87, 103, 104
- Bengal Preserving Company 孟加拉腌制品公司 73
- beriberi 脚气病 32
- Berlin 柏林 92, 96, 98, 120
- Beverages 饮料: beer 啤酒 29, 72, 75, 77; champagne 香槟 65, 75; chocolate 巧克力 3, 18, 21, 23, 31, 32, 56, 57, 76, 120; Coca Cola 可口可乐 89, 96-98, 118; coffee 咖啡 3, 14, 18, 28, 31-33, 38-39, 56, 74, 76, 77, 83, 84, 92; Pepsi Cola 百事可乐 7, 97; rum 朗姆酒 17, 31; sake 清酒 40; soft drinks

- 软饮料 61; tea 茶 2, 3, 18, 31-33, 38, 40, 55, 56, 73, 74, 77, 119; wine 葡萄酒 11, 12, 13, 23, 29, 66, 72, 75, 83
- biodiversity 生物多样性 3
- Black Sea 黑海 11
- Boiardi, Hector (Chef Boyardee) 赫克托·博亚尔迪(厨师博亚迪) 84
- Bolsheviks 布尔什维克 93
- Bonaparte 波拿巴 *see* Napoleon, Napoleon III 见“拿破仑, 拿破仑三世”
- Borden, Gail 盖尔·包登 58
- Borlaug, Norman 诺曼·布劳格 101
- Boston 波士顿 60, 83
- Botswana 博茨瓦纳 105
- bourgeoisie 资产阶级 18, 35-39, 67, 83, 84, 105, 114
- Bové, José 若泽·博韦 110, 112
- bovine spongiform encephalopathy (BSE) 牛脑海绵状病(疯牛病) 105, 106
- Brazil 巴西 17, 31-32, 67, 80, 119
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme 安泰尔姆·布里亚-萨瓦兰 64
- Britain 英国: class distinction 阶级差别 18, 34, 37-38, 73; cookbooks 烹饪书 37, 72; culinary culture 烹饪文化 5, 37-38, 69, 72; curry in 咖喱 71; empire 帝国 30, 47, 52, 71-78, 113, 115, 120; industrialization of 工业化 27, 55; laissez-faire policies 自由放任政策 43, 44, 47; “mad cow” syndrome “疯牛”综合症 106; politics 政治 18, 43-45, 93; population 人口 55; restaurants 餐馆 58; society 社会 34; trade 贸易 31; in World War I 在第一次世界大战期间 92
- British East India Company 英国东印度公司 38, 72
- Buenos Aires 布宜诺斯艾利斯 67, 82, 83, 120
- Bunge, Ernesto 埃内斯托·邦吉 57
- Burma 缅甸 73
- ## C
- Caesar, Augustus 罗马皇帝奥古斯都 12
- Caesar, Julius 尤利乌斯·恺撒 12
- California 加利福尼亚 59, 79, 81, 83, 96, 108-109
- Cambodia 柬埔寨 72
- Cameroon 喀麦隆 28
- Campbell's Soup Company 金宝汤公司 58-59
- Canada 加拿大 56, 61, 80, 93, 110
- Canary Islands 加那利群岛 31
- Canton 广州 *see* Guangzhou 见“广州”
- Cape Verde 佛得角 104-105
- capitalism 资本主义: commercial 商业 18, 27; and imperialism 帝国主义

- 33; ideology 意识形态 88, 91, 94, 96-98; industrial 工业 55-61; origins 起源 27
- Carême, Antonin 安托南·卡雷梅 64
- Caribbean 加勒比海 17, 31-32, 67, 119
- Carrizo de Gandulfo, Petrona 甘杜尔福 83
- Carter, Jimmy 吉米·卡特 97
- caste system 种姓制度: India 印度 2, 73; Mexico 墨西哥 21
- Çatal Hüyük 休于古城 8
- Ceylon 锡兰(斯里兰卡) 32
- Chaplin, Charlie 查理·卓别林 97
- charity 慈善 14
- chefs 厨师 53, 64-66, 81, 84, 116
- Chen Hongmou 陈宏谋 45
- Cheong Liew 廖章 116
- Chicago 芝加哥 57, 61, 93
- Chile 智利 22, 66, 67
- chile peppers 辣椒 2, 3, 20-21, 23, 24, 41, 68, 76, 121
- China 中国: banquets 宴会 10, 68, 81, 119; class distinction 阶级差别 6, 8, 9-10, 15; cookbooks 食谱 15; culinary blending 烹饪混合 11; culinary culture 烹饪文化 9-11, 68, 74; diet 饮食 10, 13; domestication 培育 9; empire 帝国 4, 5, 9-11, 13, 14, 15, 44-46, 67, 84; etiquette 礼仪 9-10; famine 饥荒 24, 106; food distribution 食物分配 11, 12, 14, 18, 25, 43, 45, 119; food riots 粮食骚乱 42, 45; granaries 粮仓 10, 42, 45-46; haute cuisine 高级烹饪 10, 11, 68, 69; markets 市场 31, 43, 45-46, 48; migration 移民 53, 79-82, 84-85; peasants 农民 11, 19, 45; population 人口 11, 13, 15, 24, 42; restaurants 餐馆 15, 81-82, 88
- Chinese Exclusion Act (1882) 1882 年《排华法案》81
- Chulalongkorn 朱拉隆功 68
- Cincinnati 辛辛那提 56, 57
- citizenship 公民权 63-64, 67, 69, 83, 91, 113, 114, 119
- civilization 文明 11, 13; barbarism contrasted 与野蛮的对立 8, 9, 11, 15; "civilizing mission" "文明的使命" 69, 71, 74, 77, 120; culinary definitions 烹饪上的界定 13, 71, 72, 109; origins 起源 4, 8, 118
- class distinction 阶级差别: Britain 英国 18, 34, 37-38, 73; China 中国 6, 8, 9-10, 15, 68; food as marker 作为区分阶级差别的食物 2, 4, 35-36, 52, 64, 118, 120; France 法国 18, 34-37, 65; Inca 印加 22; Japan 日本 39-40; Mexico 墨西哥 20, 21, 23, 66; Middle East 中东 8; Rome 罗马 12

- Coen, Jan Pieterszoon 简·皮特斯佐恩·科恩 30, 33
- coffehouses 咖啡馆 18, 34, 38-39
- Cold War 冷战 87, 91, 96-98, 100, 101, 105, 107
- Colombani, J.A. J.A. 科隆巴尼 71
- Columbian Exchange 哥伦布大交换 2, 5, 19-25, 32, 42, 55, 71
- Columbus, Christopher 克里斯托弗·哥伦布 19, 23, 118
- Commensality 同餐共饮 2, 11, 12; *see also* banquets 参见“宴会”
- commodities 商品 17, 51, 55, 120
- communism 共产主义 88, 91, 94-95, 98, 104, 113
- Confucius 孔子 9, 10
- Congo 刚果 28, 75
- consumerism 消费主义 5, 7, 18, 51, 56, 58, 59-61, 88, 89, 97
- cookbooks 食谱: Africa 非洲 114; Argentina 阿根廷 83; Britain 英国 37, 72; China 中国 15; contemporary 当代 114; France 法国 35-36, 52, 64; India 印度 114; Italy 意大利 25, 66; Japan 日本 40; Jewish 犹太 115; Medieval European 中世纪欧洲 12, 15, 27, 34; Mexico 墨西哥 66; Middle East 中东 15, 41; Rome 罗马 12; Vietnam 越南 74
- Côte d'Ivoire 科特迪瓦 28, 77
- Crusades 十字军 14
- Cuba 古巴 80, 81
- Cuisine 烹饪: Chinese 中国 10, 11, 68, 69; court 宫廷 5, 10, 16, 39, 64, 68, 69, 74; French 法国 3, 5, 35, 36, 41, 64, 66, 69, 75, 112, 120; fusion 混合 6, 115-116; haute 高级 3, 4, 5, 10, 12, 15, 78; national 民族 5, 6, 52, 63-69, 74, 84, 85, 114-115; Persian 波斯 14; popular 大众 34, 39-40, 120; regional 地区 11, 14, 65, 66, 69, 74, 82
- culinary blending 烹饪混合: Americas 美洲 32, 80-84; China 中国 11; Mexico 墨西哥 21; Middle East 中东 15; Vietnam 越南 74-75
- culinary conservatism 烹饪保守主义 21, 23-25, 51, 60, 61, 68, 73, 77, 82, 119
- culinary culture 烹饪文化: Africa 非洲 15, 28-29, 32, 67, 76; Britain 英国 5, 37-38, 69, 72; China 中国 9-11, 68, 74; France 法国 5, 35-37, 64-66, 69, 74; Italy 意大利 11-13, 15, 30, 82-84; India 印度 1-2, 15, 71-73, 121; Japan 日本 34, 39-40, 120; Mexico 墨西哥 1-2, 20, 67, 117, 121; Middle East 中东 5, 8, 13-15, 30; Thailand 泰国 68-69, 74, 121; United States

美国 52, 108-112; Vietnam 越南 74-75
culinary knowledge 烹饪知识 24, 55, 118
cultural hegemony 文化霸权 6, 120
cultural imperialism 文化帝国主义 6, 110
Czech Republic 捷克共和国 63

D

Delhi 德里 15
democracy 民主 5, 38-39, 67, 87, 98, 104, 105, 108, 110
demographic transition 人口转变 19, 101
Desmoulins, Camille 卡米尔·德穆兰 39
diabetes 糖尿病 111
Dias, Bartolomeu 巴托罗缪·迪亚士 30
Díaz del Castillo, Bernal 贝尔纳尔·迪亚斯·德尔·卡斯蒂略 21
dictatorship 专制 87, 91, 93-95, 98
Diderot, Denis 狄德罗 39
dietary laws 饮食规则: Hindu 印度 15, 73, 75, 110; Jewish 犹太 8, 15, 60; Muslim 穆斯林 14, 73; *see also* taboos 参见“禁忌”
diets 日常饮食: China 中国 10, 13; fads 流行 1; humoral 体液 10, 12-13, 27, 36; McDiets 快餐食品 6; Middle East 中东 13; modern 现代 5, 6, 10, 36, 52, 55, 101, 120; transition 转变

112; vegetarian 素食 1, 2, 15, 20, 73, 110; weight loss 减肥 111-112
diffusion of crops 农作物的扩散: colonialism and 殖民主义与 17, 47, 73, 74, 119; migration and 移民与 52, 81, 83, 119; negotiation of 协商 19, 23; and population 与人口 3, 5, 18, 24; trade and 贸易与 2, 13, 15

Djenne 杰内 29
domestication of crops 农作物的培育: China 中国 9; Middle East 中东 8; South America 南美洲 2, 21
Dominican Republic 多米尼加共和 67
Dutch East India Company (VOC) 荷兰东印度公司 27, 30, 31, 33

E

Ecuador 厄瓜多尔 22
Egypt 埃及: agriculture 农业 8, 46; civilization 文明 11, 13; colonization 殖民化 75; dietary inequality 饮食不平等 4, 8; grain exports 谷物出口 12; Mamluks 马木路克 30
empire 帝国: anti-colonialism 反殖民主义 73, 74; Austrian 奥地利 63; Aztec 阿兹特克 19-21, 66; Belgian 比利时 75; British 英国 30, 47, 52, 71-78, 113, 115, 120; Byzantine 拜占庭 13, 30; China 中国 4, 5, 9-11, 13-15, 44-46, 67, 84; decolonization

非殖民化 63, 88, 101, 113; Dutch 荷兰 17, 30; French 法兰西 52, 71-78, 113; German 德意志 75; imperialism 帝国主义 6, 52, 71-78, 107, 120; Inca 印加 19, 21-23, 66; Italian 意大利 75; maritime 海洋 27; Maya 玛雅 19; Mughal 莫卧儿 18, 24; neocolonialism 新殖民主义 114; Ottoman 奥斯曼 18, 24, 30, 32, 38, 42, 43, 46, 48; Portuguese 葡萄牙 17, 24, 30, 32, 75, 104; Roman 罗马 4, 5, 9, 11-13; Sasanid 萨珊波斯 13; Spanish 西班牙 17, 19, 21-23, 30, 52, 66, 82, 119, 120

Ethiopia 埃塞俄比亚 75, 94, 100, 104, 114

Ethnicity 种族: communities 共同体 81, 82; food marking boundaries 食物界定种族 4, 11, 13, 16, 81; formation 形成 84-85; identity 认同 2, 83, 119; multi-ethnic eating 多元种族饮食 115, 120; xenophobia 仇外 61, 80, 88, 113; *see also* food processing 参见“食品加工”; racism 种族主义

etiquette 礼仪: China 中国 9-10; France 法国 36; Japan 日本 35

Etruscans 伊达拉里亚 11

euergetes 施主 12

Euphrates River 幼发拉底河 8

European Union 欧洲联盟 106

F

Famine 饥荒: Bengal 孟加拉 103; China 中国 24, 106; Ethiopia 埃塞俄比亚 104; Europe 欧洲 18, 43, 87; One Rabbit 第一兔年 20; potato 土豆 46-48, 79, 106; Sahel 萨赫勒 104; subsistence crises 生存危机 5, 42, 101; Ukraine 乌克兰 95; war-induced 战争引起的 91-92; Zimbabwe 津巴布韦 105

Famine Codes 《饥荒法案》103

famine foods 饥荒时吃的食物 23

Fashoda 法绍达 75

fast food 快餐 6, 61, 88, 108-112

fasting 禁食 14, 35

Food aid 粮食援助 105

food and sexuality 食物与性 2

food distribution 食物分配: Africa 非洲 29, 103; China 中国 11, 12, 14, 18, 25, 43, 45, 119; Europe 欧洲 42, 44, 47-48, 87; Inca 印加 22, 25, 119; Italy 意大利 93-94; Middle East 中东 14, 18, 43, 46, 119; Rome 罗马 12, 13, 14; Soviet Union 苏联 93-95

Food for Peace Program 粮食换和平计划 105

food inspection 食品检查 61

food preservation 食品保存: canning 罐

装 51, 56, 58-60, 71; freeze-drying 冻干 22; refrigeration 冷藏 1, 51, 55-57, 59; salting 腌制 22, 56, 57, 81

food processing 食品加工: cocoa mills 可可碾磨 57; ethnic industry 民族工业 61-62, 84; fisheries 渔业 81, 106; pudding cloth 布丁布 37; rice mills 稻米碾磨 17, 57; slaughterhouses 屠宰场 51, 56-57, 60, 61; sugar mills 糖厂 31; technology 技术 2, 6, 116; tortilla factories 玉米饼工厂 56, 67; wheat mills 小麦碾磨 25, 57, 61

food regulation 食品管理 59-61

food riots 粮食骚乱 18, 42-48, 59, 92, 94, 98, 118

food safety 食品安全 5, 6, 18, 51, 55, 59-61, 72, 105-106, 119

food science 食品科学 61

Ford, Henry 亨利·福特 108

France 法国: banquets 宴会 65, class distinction 阶级差别 18, 34-37, 65; cookbooks 烹饪书籍 35, 36, 52, 64; culinary culture 烹饪文化 5, 35-37, 64-66, 69, 74; empire 帝国 52, 71-78, 113; etiquette 礼仪 36; fast food 快餐 110; food riots 粮食骚乱 42; haute cuisine 高级烹饪 3, 5, 35, 36, 41, 64, 66, 69, 75, 112, 120; markets 市场 43-44; migrants to 移民法国

82; new crops 新作物 25; opposition to Coca Cola 抵制可口可乐 97; opposition to McDonald's 抵制麦当劳 110; politics 政治 18, 43-45; restaurants 餐馆 52, 64-65, 81, 119; revolutions 革命 42, 44, 52, 63, 64, 91; state intervention 国家干涉 43, 44-45; in World War I 在第一次世界大战期间 91

Fulani 富拉尼人 29

G

gastronomy 美食学 37, 52, 69

Geldof, Bob 鲍勃·吉尔道夫 104

gender 性别: changing roles 变化中的角色 52, 76, 118; citizenship 公民权 91, 98, 114; domesticity 家庭生活 72-73, 76-77, 109; equality 平等 22; identity 认同 2; inequality 不平等 4, 8, 15-16, 20, 25; masculinity 男子气概 114; and migration 与移民 79-80, 82, 113-114; suffrage 选举权 93; women's initiative 妇女的主动性 8, 42-44, 60; women's status 妇女的地位 28, 29, 88; women's work 妇女的工作 4, 16, 36, 77

geophagy 地理 32

Gerard, John 约翰·杰拉德 23

Germanic tribes 日耳曼部落 4, 13

Germany 德国: empire 帝国 75; fascism 法西斯主义 93, 94; migrants 移民 83; new crops 新作物 25; unification 统一 63; in World War I 在第一次世界大战期间 91-92; in World War II 在第二次世界大战期间 96

Ghandi, Mohandas K. 莫罕达斯·K. 甘地 73, 101

Glasse, Hannah 汉娜·格拉斯 37

globalization 全球化 3, 15, 16, 17, 52, 78, 79, 87, 106, 120

Goa 果阿 30

Gorbachev, Mikhail 米哈伊尔·戈尔巴乔夫 97

Gracchus, Gaius 盖约·格拉古 12

Gracchus, Marcus 马库斯·格拉古 12

grain elevators 谷物升降机 57

grains 谷物: maize 玉米 3, 20, 22-24, 42, 56, 67, 73, 100, 102, 120; millet 小米 9, 10, 24, 28, 104; rice 大米 3, 5, 9, 10, 13, 14, 15, 24, 28, 29, 32, 42, 57, 67, 68, 81, 100, 103; sorghum 高粱 14, 24, 28, 104, 120; teff 画眉草 28; wheat 小麦 3, 8, 11, 14, 15, 21, 25, 28, 36, 51, 67, 100, 102, 120

granaries 粮仓: China 中国 10, 42, 45-46; Inca 印加 22; Mexico 墨西哥 42

Great Depression 大萧条 87, 91, 93, 95

Greeks 希腊人 11, 12, 13

Green Revolution 绿色革命 100-107, 120

Grimod de la Reynière, Alexandre 亚历山大·格里莫·德拉·雷尼埃尔 64

Guangzhou (Canton) 广州 79

Gujarat 古吉拉特邦 73

H

Haiti 海地 32

Hammond, George 乔治·哈蒙德 57

Hangzhou 杭州 15

Hanoi 河内 72, 74

Hawaii 夏威夷 81

Heinz, H.J. H.J. 亨氏 58

Hentzner, Paul 保罗·亨兹纳 31

Hispaniola 伊斯帕尼奥拉岛 31

history 历史: comparative 比较 2, 3, 23, 34, 37, 72; world 世界 2-3, 34, 48, 118

Hitler, Adolf 阿道夫·希特勒 94, 96

home economics 家政学 60-62

Hong Kong 香港 82, 110, 111

hongitochten 探险队 30

Hormuz 霍尔木兹 30

Hue 顺化 74

Hungary 匈牙利 24

Huns 匈奴人 13

Hunter, William 威廉·亨特 68

I

Ibn Abd al-Khattāb, Umar 欧麦尔·伊本·哈塔卜 13, 14

Ibn Battūta, Abu Abdullah Muhammad 伊本·白图泰 14

Ibn Jubayr, Abu Al-husayn Muhammad 伊本·朱拜尔 14

India 印度: caste system 种姓制度 2, 73; colonialism 殖民主义 72-73; cookbooks 烹饪书籍 114; culinary culture 烹饪文化 1-2, 15, 71-73, 121; famine 饥荒 103; fast food 快餐 110; food aid 粮食援助 105; Green Revolution 绿色革命 100-103; Mughal dynasty 莫卧儿王朝 18, 24; Muslim occupation 穆斯林占领 13; new crops 新作物 24, 73; plantations 种植园 32, 73; population 人口 24; Rebellion of 1857 1857 年反英大起义 72, 73; trade 贸易 14; 18, 30

Indian Ocean 印度洋 13, 17, 24, 32, 72

Indian Rebellion (1857) 1857 年反英大起义 72, 73

Indonesia 印度尼西亚 78

industrialization 工业化: agricultural background 农业背景 18; deindustrialization 去工业化 57, 112; factory system 工厂制度 51, 56;

food processing 食品加工 6, 55-62, 118; and nationalism 与民族主义 63, 91; standardization 标准化 6, 108; transportation 运输 51, 56, 57, 59, 65, 75, 79

infant mortality 婴儿死亡率 32, 42

International Monetary Fund 国际货币基金组织 101

Iowa 爱荷华州 57

Iraq 伊拉克 14

Ireland 爱尔兰 2, 24, 46-47, 49, 106

Israel 以色列 105, 114-115

Italy 意大利: cookbooks 烹饪书籍 25, 66; culinary culture 烹饪文化 11-13, 15, 82-84; empire 帝国 75; fascism 法西斯主义 93-94; food distribution 食物分配 93-94; migration 移民 53, 79-80, 82-85, 94; population 人口 82; Risorgimento 复兴运动 63; unification 统一 65, 84

J

Japan 日本 5; class distinction 阶级差别 39-40; cookbooks 烹饪书籍 40; culinary culture 烹饪文化 34, 39-40, 120; etiquette 礼仪 35; fast food 快餐 110; Meiji restoration 明治维新 63, 67-68; migration 移民 40; obesity 肥胖症 111; politics 政治 34, 39; restaurants 餐馆 40, 68;

society 社会 34, 39-40; in World War II 在第二次世界大战期间 96
 Jardin, Marie Louise 玛丽·路易丝·夏尔丹 44
 Java 爪哇 30, 32
 Jericho 杰里科 8
 Jiangxi 江西 45
 Johnson, Howard 豪生 109

K

Kangxi Emperor 康熙皇帝 45
 Kazakhstan 哈萨克斯坦 94
 Kellogg, John Harvey 约翰·哈维·凯洛格 59
 Kellogg, William 威廉·凯洛格 59
 Khushchev, Nikita 尼基塔·赫鲁晓夫 97
 Kingsley, Mary 玛丽·金斯利 75
 Kipling, Rudyard 鲁德亚德·吉卜林 71
 “kitchen debate” “厨房辩论” 97
 Kitchener, Lord Horatio Herbert 基钦纳勋爵 75
 Kroc, Ray 雷·克洛克 109

L

La Chapelle, Vincent 樊尚·拉·夏佩尔 35
 La Varenne, François 弗朗索瓦·拉瓦勒内 35
 laissez-faire 自由放任 18, 44-45, 47-48, 60, 119

Lang, Jack 雅克·朗 110
 Laos 老挝 72
 Laozi 老子 10
 latifundia 大庄园制 12
 Le Grand d'Aussy, Pierre Jean-Baptiste 勒格兰多西 38
 Lebanon 黎巴嫩 23
 legumes 豆类: beans 豆子 20-21, 23, 67; blackeyed peas 豇豆 32; broad beans 蚕豆 11, 15; chickpeas 鹰嘴豆 28; soybeans 大豆 10, 15
 Lenin 列宁 93
 Lima 利马 67, 87
 Lipton, Thomas 托马斯·立顿 58
 livestock 牲畜: cattle 牛 8, 12, 21, 23, 57, 68, 69, 72-73, 74, 95, 106; chickens 鸡 106; goats 山羊 8, 83; llamas 美洲驼 21-23; pigs 猪 8, 12, 21, 23, 51, 56-57, 72-73; sheep 绵羊 8, 21, 23, 83
 Lloyd George, David 劳合·乔治 92
 Lloyd, Edward 爱德华·劳埃德 38
 London 伦敦 37, 58, 60, 66, 73, 87
 López, José Ramón 何塞·拉蒙·洛佩兹 67
 Louis XIV 路易十四 35, 36
 Louis XVI 路易十六 42, 63

M

“mad cow” syndrome “疯牛”综合症

105

Maharashtra 马哈拉施特拉邦 103, 104

Malacca 马六甲 29, 30

malaria 疟疾 28, 77, 104

malnutrition 营养不良

Malthus, Thomas 托马斯·马尔萨斯
44, 47, 106Marchand, Captain Jean-Baptiste 让-巴
普蒂斯特·马尔尚 75markets 市场: Africa 非洲 106; China
中国 43, 45-46, 48; competition with
state 与国家的竞争 5; France 法国
43-44; Me diterranean 地中海 11, 12;
Middle East 中东 13, 43

Martinique 马提尼克 32

Marx, Karl 卡尔·马克思 94

material culture 物质文化 1, 5

McDonald, Maurice 莫里斯·麦当劳
109McDonald, Richard 理查德·麦当劳
109

McDonald's 麦当劳 3, 89, 107, 108-112

Mecca 麦加 14, 46

Medina 麦地那 46

Mediterranean Sea 地中海 11, 13, 14, 30

Mège-Mouriés, Hipolyte 伊波利特 58

Mencius 孟子 9

menus 菜单 36, 65, 81, 82

Mesopotamia 美索不达米亚 8

Mexico City 墨西哥城 21

Mexico 墨西哥: banquets 宴会 20,
66; caste system 种姓制度 21;
class distinction 阶级差别 20, 21,
23, 66; cookbooks 烹饪书籍 66;
culinary blending 烹饪混合 21;
culinary culture 烹饪文化 1-2, 20,
67, 117, 121; conquest 征服 21,
119; dietary inequality 饮食不平等
4, 20, 67; famine 饥荒 20; food riots
粮食骚乱 42; granaries 粮仓 42;
Green Revolution 绿色革命 100-
103; modernity 现代性 41, 56, 67;
patriarchy 父权制 20; restaurants 餐
馆 88Middle East 中东: banquets 宴会 14;
class distinction 阶级差别 8, 14;
cookbooks 烹饪书籍 15, 41; culinary
blending 烹饪混合 15; culinary
culture 烹饪文化 5, 8, 13-15, 30;
diet 日常饮食 13; domestication 培
育 8; food distribution 食物分配 14,
18, 43, 46, 119; markets 市场 13,
17, 24, 29, 30, 43; modernity 现代性
41; new crops 新作物 23; Ottoman
Empire 奥斯曼帝国 18, 24, 30,
32, 38, 42, 43, 46, 48; pastoralism
畜牧业 8, 13; peasants 农民 19;
population 人口 46

migration 移民: Africa 非洲 28, 76;

China 中国 53, 79-82, 84-85;

diffusion of foods 食物的扩散 3,

25, 52, 81, 83, 116, 119; indentured

workers 契约工人 79-80; Ireland 爱

尔兰 47, 79; Italy 意大利 53, 79-80,

82-85, 94; Japan 日本 40; labor 劳

工 6, 52, 73, 78, 79-85, 88, 96, 113,

121

missionaries 传教士 21, 52, 75, 76, 77

Moctezuma the Elder 老蒙特祖马 20

Moctezuma the Younger 小蒙特祖马 21

modernity 现代性; culinary 烹饪 1, 3,

5, 34, 37, 121; political 政治 18, 35,

37-39, 52, 63; social 社会 34-41, 69

Molucca 摩鹿加群岛 29

Mombasa 蒙巴萨 29

Mongolia 蒙古 4, 45, 74

moral economy 道德经济 42, 44, 48, 52,

91, 95, 98

Morocco 摩洛哥 14

Morris, Dave 戴夫·莫里斯 110

Moscow 莫斯科 97

Mozambique 莫桑比克 75, 111

Mozi 墨子 10

Mugabe, Robert 罗伯特·穆加贝 105

Muhammad 穆罕默德 13

Mussolini, Benito 贝尼托·墨索里尼

93-94

N

Naples 那不勒斯 25, 66, 83

Napoleon I 拿破仑一世 63

Napoleon III 拿破仑三世 65, 72

National Biscuit Company 纳贝斯克 58

National Packing Company 国家包装公

司 60

nationalism 民族主义 5-6, 41, 63-69,

74, 87, 91, 93-94, 113-116; *see also*

cuisine 参见“烹饪”

Nebraska 内布拉斯加州 57

Neilson, Asta 阿斯塔·尼尔森 92

New York 纽约 83

New York *Evening Post* 《纽约晚邮报》

59

Niger River 尼日尔河 28

Nigeria 尼日利亚 76, 78, 105

Nile River 尼罗河 8, 11

Nixon, Richard M. M. 理查德·尼克松

97

nutrition 营养: and class distinction 与阶

级差别 4, 121; colonies 殖民地 71,

75, 77, 78; and dictatorship 与专制

制度 94-95; health 健康 1, 3, 61,

120; malnutrition 营养不良 15, 32,

77, 100, 101, 104, 111, 121; science

科学 52, 67, 78, 121; of slaves 奴隶

的营养 18, 32; working class 工人

阶级 18, 55, 57, 61, 91

O

obesity 肥胖症 4, 61, 88, 108, 111-112, 120, 121

Olmsted, Frederick Law 弗雷德里克·劳·奥姆斯特德 56

Opium Wars 鸦片战争 67, 72

Oxfam 牛津饥荒救济委员会 105

P

Palestine 巴勒斯坦 14, 115

Paris 巴黎 35, 38, 42, 64-65, 66

pastoralism 畜牧业: Africa 非洲 8, 104;

Central Asia 中亚 11; competition with agrarian societies 与农业社会的竞争 3, 11, 13, 15; ecological devastation 生态破坏 21; forced settlement 强制定居 4, 104; Ireland 爱尔兰 47; Middle East 中东 8; nomadic lifestyle 游牧民族的生活方式 8; origins 起源 8-9; Peru 秘鲁 21-23; trade with agrarian societies 与农业社会贸易 4, 11, 13, 28-29

pellagra 糙皮病 20, 25, 32

Perry, Commodore Matthew 海军准将马修·佩里 67

Persia 波斯 13, 14

Persian Gulf 波斯湾 30

Peru 秘鲁 21-23; 80, 81

Petrograd 彼得格勒 93

Petronius 佩特洛尼乌斯 2

Philippines 菲律宾 100, 103

Phoenicians 腓尼基人 11

Phoung Do Huu 方杜友 74

Plautus 普劳图斯 12

pluralism 多元主义 113-117

Poland 波兰 31, 97, 98

Poor Law 《济贫法》47

population 人口: Africa 非洲 7, 28, 42, 104-105; Americas 美洲 5, 17, 19, 21-23, 42; Britain 英国 55; China 中国 11, 13, 15, 24, 42; control 控制 101; Europe 欧洲 24; global 全球 100, 106; growth 增长 2, 5, 18, 42, 51, 118; India 印度 24; Ireland 爱尔兰 47; Italy 意大利 82; Malthusian theories 马尔萨斯人口理论 44, 100, 103; Middle East 中东 46; Rome 罗马 12, 13

Portugal 葡萄牙 17, 24, 30, 32, 75, 104

Portugeis, Stepan Ivanovich 斯捷潘·伊万诺维奇·波尔图吉斯 93

Post, Charles A. 查尔斯·波斯特 59

prepared foods 做好的食物: bread 面包 13, 21, 23, 42, 55, 57, 71, 74, 77, 91, 92, 119; canned foods 罐装食物 58-59, 71, 74, 77, 119; chapati 恰巴提 29; chop suey 炒杂碎 80-81; corn flakes 玉米片 59; couscous 蒸粗麦粉 14, 71; curry 咖喱 2, 24, 52, 68, 73,

74; falafel 法拉费 114-115; feijoada 黑豆饭 67; garum 鱼酱 11; macaroni 通心粉 15, 82, 83, 84; mole poblano 巧克力辣酱 2; noodles 面条 15, 24, 40, 68, 74, 119, 120; oleomargarine 人造黄油 58; olive oil 橄榄油 11, 23, 83; palm oil 棕榈油 32, 56, 71, 75, 76, 77, 78; pastry 酥油饼 13, 14; sausage 酱 1, 12, 74, 83; soy sauce 酱油 40, 56, 68, 74, 81; sushi 寿司 40, 120; tamales 玉米馅卷 20-21, 66, 67; Wonder Bread 神奇面包 59, 83

Progressive reform 进步主义改革 59-61

Protestant Reformation 新教改革 37, 39

Pure Food and Drug Act 《食品和药品法案》60-61

Puritans 清教徒 38

Q

Querétaro 克雷塔罗 42

R

racism 种族主义: discrimination 种族歧视 66-67, 80, 84, 116, 121; and imperialism 与帝国主义 52, 77, 78; scientific 科学 77, 113; segregation 隔离 96; and slavery 与奴隶制 33; *see also* ethnicity; social Darwinism 参见“种族”;“社会达尔文主义”

Raikes, Philip 菲利普·雷克斯 103

Régis, Victor 维克托·雷日 71

religion 宗教 16, 32, 114; ancestor worship 祖先崇拜 9; Buddhism 佛教 10, 15, 40, 41, 68; Christianity 基督教 2, 14, 15, 21, 39, 42, 76, 80; Daoism 道教 10; food as marker 食物作为宗教的标志 4; Hinduism 印度教 15, 73; Islam 伊斯兰教 5, 9, 13-15, 32-33, 46, 73, 76; Judaism 犹太教 2, 8, 14, 15; Native American 美洲土著的宗教 21, 25, 119; Roman 罗马人 12; *see also* missionaries 参见“传教士”

restaurants 餐馆: in Australia 在澳大利亚 115-116; in Britain 在英国 58; Burger King 汉堡王 109; in China 在中国 15; Chinese 中餐馆 81-82, 88; Ethiopian 埃塞俄比亚 114; fast food 快餐 108-112; in France 在法国 52, 64-65; French 法国餐馆 81, 119; Harvey House 哈维餐馆 109; Italian 意大利餐馆 83, 88; in Japan 在日本 40, 68; Mexican 墨西哥餐馆 88; Nando's 南多斯快餐 111; Thai 泰国餐馆 116; Vietnamese 越南餐馆 88, 113; White Castle 白色城堡 109; working-class 工人阶级餐馆 65; *see also* McDonald's 又见“麦当劳”

revulsion 恶心; dairy 奶制品 13, 15; raw

- foods 生食 13; unclean foods 不干净的食物 8, 21; unfamiliar foods 陌生的食物 2, 3, 4, 83, 114; *see also* taste 参见“口味”
- Rhodes, Cecil 塞西尔·罗德斯 71
- Richards, Audrey 奥德利·理查兹 76, 77
- Richards, Ellen 埃伦·理查兹 60
- Rio de Janeiro 里约热内卢 66, 110
- river blindness 河盲症 104
- Rockefeller Foundation 洛克菲勒基金会 102-103
- Rome 罗马: banquets 宴会 12; class distinction 阶级差别 12; cookbooks 烹饪书籍 12; culinary culture 烹饪文化 30; empire 帝国 4, 5, 9, 11-13; food distribution 食物分配 12-14; Slow Food 慢食运动 110
- Roosevelt, Franklin Delano 富兰克林·罗斯福 95, 98
- Russia 苏联: Cold War 冷战 96-98; famine 饥荒 95; food distribution 食物分配 93-95; new crops 新作物 25; politics 政治 18; spice consumption 香料消费 31; Revolution 革命 92-93; in World War II 在第二次世界大战期间 96
- S**
- Sahara Desert 撒哈拉沙漠 28
- Saigon 西贡 72, 74, 113
- salmonella 沙门氏菌 106
- San Francisco 旧金山 81, 120
- Santiago 圣地亚哥 67
- São Paulo 圣保罗 82, 83
- Selassie, Haile 海尔·塞拉西 104
- Senegal 塞内加尔 75, 76, 77
- Senegal River 塞内加尔河 28
- Seven Years' War 七年战争 72
- Sherman Anti-Trust Act 《谢尔曼反托拉斯法》60
- Siam 暹罗 *see* Thailand 见“泰国”
- Siberia 西伯利亚 93, 94
- Sichuan 四川 24
- Sicily 西西里 15, 66, 82, 83
- Silk Road 丝绸之路 24
- Sinclair, Upton 厄普顿·辛克莱尔 61
- Sircar, A.B. A.B. 西尔卡 73
- slavery 奴隶制 17-18, 19, 31-33
- sleeping sickness 嗜睡症 28, 77
- Slow Food 慢食运动 110
- Smith, Adam 亚当·斯密 44
- social Darwinism 社会达尔文主义 67; *see also* racism 又见“种族主义”
- South Africa 南非 75, 111
- Soviet Union 苏联 *see* Russia 见“苏联”
- Spain 西班牙: empire 帝国 17, 19, 21-23, 30, 52, 66, 82, 119, 120; Muslim occupation 穆斯林占领 13, 14

Spice Islands 香料群岛 19, 29-30

Spices 香料: class distinction 阶级差别 4, 11, 12, 15, 27; competition with sugar 与糖的竞争 5; consumption 消费 30-31, 33, 34, 121; decline 衰落 36; production 生产 29-31; trade 贸易 2, 3, 17, 18, 27-31, 33, 118

Stalin, Joseph 约瑟夫·斯大林 94-95

state 国家: legitimacy 合法性 4, 9, 92; origins of 国家的起源 4; *see also* absolutism; dictatorship; food distribution; food regulation 又见“绝对主义”, “专制”, “食物分配”, “食品管理”

Steel, Helen 海伦·斯蒂尔 110

Stephen, James 詹姆斯·斯蒂芬 32

Sudan 苏丹 28, 75, 104

sugar 糖: class distinction 阶级差别 31-32; 84; competition with spices 与香料的竞争 5; consumption 消费 18, 27, 31-33, 37, 55, 77, 112, 120; diffusion of 糖的扩散 13, 14, 31; plantations 种植园 3, 17, 31-32, 56, 120; trade 贸易 18

Süleyman the Magnificent 苏莱曼大帝 24

Sun Yatsen 孙中山 68

Super Size Me 《麦胖报告》111

Swahili Coast 斯瓦希里海岸 14, 29, 30

Switzerland 瑞士 82

Sydney 悉尼 116, 120

Syria 叙利亚 14, 23, 46

T

taboos 禁忌 15, 76; *see also* dietary laws 参见“饮食规则”

Taiping Rebellion 太平天国运动 67, 79

taste 口味: changes 变化 27, 31, 60, 87; childhood foods 童年食物 64; China 中国 10; and crop diffusion 与农作物的扩散 19; food preferences 食物的偏爱 3, 5, 7, 75; manufactured 大规模生产 120; *see also* revulsion 参见“恶心”

Taylor, Frederick 弗雷德里克·泰勒 108

Tenochtitlan 特诺奇蒂特兰 20

Ternate 德那地岛 30

terroir 恐怖 65

Texas 得克萨斯州 57

Thailand 泰国: culinary culture 烹饪文化 68-69, 74, 121; modernization 现代化 67, 68-69; new crops 新作物 24; restaurants 餐馆 116

Tibet 西藏 45

Tidore 蒂多雷岛 30

Tigris River 底格里斯河 8

Tikal 蒂卡尔 20

Tokyo 东京 40

Topa Inca 萨帕·印加 22

tourism 旅游 81-82, 84, 88-89, 114-116

trade 贸易 3, 4, 5, 12; Africa 非洲 28-

29, 76; Atlantic 大西洋 27; British

英国 31; Dutch 荷兰 30-31; French

法国 31; Indian Ocean 印度洋 13,

17, 24, 27, 30; long-distance 远程

15, 17, 45; Mediterranean 地中海

11, 30; Middle East 中东 13, 17, 24,

29, 30, 43; Portuguese 葡萄牙 24,

30; slave 奴隶 17-18, 27, 42, 75;

Spanish 西班牙 23; spice 香料 27-

31

tubers 块茎: manioc 木薯 32, 77; potatoes

土豆 2, 21-23, 24, 46-47, 73; sweet

potatoes 甘薯 24, 42; yams 薯蓣 28,

29, 32, 76

Turgot, Anne Robert Jacques 杜尔哥 44

Turkey 土耳其 8, 9, 24, 46, 100

U

Ukraine 乌克兰 93, 94, 95, 96

United Fruit Company 联合水果公司 60

United Nations 联合国 98

United States 美国: agricultural

production 农业生产 56; Cold War

冷战 96-98; culinary culture 烹饪文

化 52, 108-112; food aid 粮食援助

105, 106; food inspection 食品检查

60-61; industrialization 工业化 55-

62; migration to 移民美国 80-84;

New Deal 新政 95-96; obesity 肥胖

症 111; suffrage 选举权 93

urbanization 城市化 12, 18, 25, 40, 44,

51, 55, 87, 91, 101

V

Versailles 凡尔赛宫 35, 42, 64

Vietnam 越南: agriculture 农业 15;

cookbooks 烹饪书 74; culinary

blending 烹饪混合 74-75; culinary

culture 烹饪文化 74-75; colonialism

殖民主义 72, 74; restaurants 餐馆

88, 113; war 战争 105

Voltaire, François-Marie Arouet de 伏尔

泰 39

vomiting 呕吐 12

W

Wachirawut 瓦其拉武 69

Wang Mang 王莽 11, 12

wars of religion 宗教战争 18

Wiley, Harvey 哈维·韦利 60

working class cosmopolitanism 工人阶级

的世界主义 79, 120

working classes 工人阶级 18, 35, 36, 44,

55, 65, 73, 79-84, 98

Works Progress Administration (WPA)

公共事业振兴署 95, 96

World Bank 世界银行 101

World War I 第一次世界大战 6, 67, 87,

91-93, 98

World War II 第二次世界大战 6, 87, 94,

96, 97, 102, 113

Y

Yangtze River 长江 9, 11, 45

Yellow River 黄河 9, 11

Yi Yin 伊尹 9

Yunnan 云南 24

Z

Zambia 赞比亚 106

Zapata, Emiliano 埃米利亚诺·查巴塔

101

Zuni Pueblo 祖尼·普韦布洛人 106